

# RadarXL

EDITIE 2 - 12 JUNI 2019

Zoekertjes

**Jaarvergadering**

**de  
mensen**

**FLANDERS'  
FOOD**



FLANDERS'  
FOOD



## PROGRAMMA

FF

16u - 16u45

**ALGEMENE VERGADERING  
VOOR RECHTSGELDIGE VERTEGENWOORDIGERS**

16u30 - 17u

**ONTVANGST JAARVERGADERING**

17u - 17u30

**HIGHLIGHTS**

17u30 - 20u

**GEANIMEERDE NETWERKRECEPTIE (MET BBQ)**

# inleiding

Beste leden en partners van Flanders' FOOD.

De tijd vliegt voorbij. We zijn al aan onze tweede editie van de Radar XL toe en het jaar is al bijna halverwege. Ik blijf me verbazen over de veelheid aan projecten en acties die we steeds opnieuw voor jullie opzetten. Het team dat hiervoor elke dag in de weer is, wijzigt: er zijn er die gaan en er zijn er die komen. Een paar nieuwelingen stellen zich voor en we laten ook enkele innovatiemanagers aan het woord over hoe zijn 'hun' Flanders' FOOD zien. Eén ding staat vast, we bouwen samen met passie en kunde, aan de voeding van morgen.

Flanders' FOOD zet een belangrijke nieuwe stap. Onder impuls van minister Muylers en met de steun van Vlaio werd de roadmap 'New & Shifting Resources' en meer bepaald de ProteinShift versneld opgenomen in onze werking. We kunnen hiervoor extra menskracht inzetten en vernieuwen meteen ook onze eigen werking. Het programma comité dat instaat voor de opmaak van de roadmap bestaat uit Lead Scientists en Captains of Food Industry, zoals bij alle andere roadmaps. We voegen er deze keer een Captain of Society aan toe. De impact van de burger / consument wordt steeds groter en ze willen ook meer en meer actief betrokken worden bij innovatie. Programma's als Citizen Science (denk maar aan de aardbeienplantjes die overal Vlaanderen de luchtkwaliteit meten) bevorderen dit. Flanders' FOOD wil ook hier voortrekker zijn en de ProteinShift lijkt ons een goed programma als frontrunner. Naast het programmacomité wordt een breed stakeholderplatform opgezet waar alle bedrijven, kennisinstellingen, overheden en ngo's welkom zijn om feedback te geven op de roadmap. We beslisten dan ook dat er een ledencategorie bijkomt om organisaties met een publieke en/of maatschappelijke missie kans te geven lid te worden. Een derde poot van de ProteinShift is om ook de effectieve innovaties te gaan versnellen. Er loopt een aanvraag tot uitbreiding van de Food Pilot om dit mogelijk te maken en door samenwerking met Proef! en BBL hopen we starters sneller te vinden om ze verder te helpen. Hiermee zet Flanders' FOOD ook de eerste stapjes richting 'starterswerking'.

Even belangrijk is het thema voeding en gezondheid. Ook dit thema is bij uitstek eentje waar burgers / consumenten van wakker liggen en willen meedenken. NuHCaS (Nutrition Health Care Systems) krijgt steeds meer vorm. Hier gaan we samenwerken met zorgactoren, zij staan in nauw contact met zieke consumenten. Samen met hen gaan we werken aan

preventie, maar ook aan curatieve zorg via voeding. Noteer alvast 18 september in de agenda's want dat is er een kick-off in Roeselare.

Met de opstart van het strategisch onderzoeksproject InFLOOD krijgen we de ondersteuning van de communicatiewetenschappers van onze Vlaamse universiteiten om samen met hen na te denken hoe we beter en efficiënter kunnen communiceren met die burgers / consumenten. Want, hoe kunnen we hen op de hoogte houden van alle innovaties en nieuwigheden op de markt?

Samengevat: Om te innoveren blijven wij samenwerken. Samenwerken met kennismakers, kennisverspreiders en bedrijven. Samenwerken met de overheden en zeker met Vlaio. En vanaf nu: ook samenwerken met consumenten en burgers.





## KOMENDE EVENTS

### CODESIGN ALIMENT

Versterk uw marktpositie door maximaal in te spelen op de vraag van uw klant!

**18/06/2019 - HUIS VAN DE VOEDING**

### S3FOOD - ALLEMAAL DIGITAAL

Noden en opportuniteiten versus potentiële oplossingen: world café

**27/06/2019 - FOOD PILOT MELLE**

### SUCR'EAU

Open Kick-Off

**03/09/2019 - AGRISTO**

### COLROBFOOD

Cobots in de voeding: waar vinden ze een toepassing? **19/09/2019**

Veilige mens-robot samenwerking: hoe begin ik eraan? **14/11/2019**

FF

### REDBOAR

Studiedag berengeurproblematiek

**20/09/2019 - FACULTEIT DIERGENEESKUNDE UGENT**

### WIFI 2020

Innovatielabs arbeidsorganisatie

**18/09/2019 - 09/10/2019 -05/11/2019 -26/11/2019**

### FOOD FROM FOOD

Congres

**23/09/2019 - NEDERLAND**

### OP STAP MET FF

Ontdek het geautomatiseerde stabiliteitslaboratorium

**26/09/2019 - @ FLAMAC!, FLAMAC**

### FF MEETS VLAKWA

Waterhergebruik in de voeding

**24/10/2019**

FF

**HALLO  
TECHNOLOGIE!**

### BETERE TECHNOLOGIE, BETERE EMULSIES

**17/10/2019 - FOOD PILOT MELLE**

# IN DE SCHIJNWERPER!

 **SECTOR IN DE SPOTLIGHT**

DE VLESSECTOR,  
EEN SECTOR IN VOLLE VERANDERING

**12/09/2019 - FOOD PILOT MELLE**

 **HYGIENE FOR FOOD**

IMPROVE TO EXCEL IN HYGIENE

**10/10/2019 - BLUEPOINT ANTWERPEN**

 **INSPIRATION DAYS**

OTHER RESOURCES, NEW OPPORTUNITIES

**29/11/2019**

# Clustering PROJECTEN

## LOPENDE PROJECTEN

### ■ Food Heroes

GUS VERHAEGHE

To optimise (re)use of material and natural resources in North-West Europe.

### ■ Terafood

GUS VERHAEGHE

Compacte en goedkope Terahertz sensor voor het monitoren van voedselkwaliteit.

### ■ Codesign Aliment

BIANCA LEFEVERE

Begeleidingstraject rond codesign en cocreatie voor kmo's uit de agrovoedingsindustrie.

loopt 30/09/2019 af

### ■ Food from Food

MARIE DEMARCKE

Plant based product innovation.

### ■ S3FOOD

VEERLE DE GRAEF

Smart Sensor Systems for Food safety, quality control and resource efficiency in the food processing industry will facilitate the modernisation and digitalisation of the food processing industry.

### ■ CONSENSYS

GUS VERHAEGHE

Lange termijn samenwerkingen uitwerken tussen de voedings- en technologiesector met als doel interregionale investeringsprojecten rond sensorsystemen op te zetten.

### ■ CropExplore

CHARLOTTE BOONE

→ **ILVO, KU Leuven, UGent**

Exploratie van alternatieve grondstoffen voor toepassing in de voedingssector.

### ■ MeatHybrid

ELLEN FIERENS

→ **ILVO, DIL, UHOH**

Substitution of animal by plant proteins in meat products.

### ■ Novel Food Platform

MARIE DEMARCKE

→ **POM West-Vlaanderen**

Loket waar bedrijven en organisaties terecht kunnen met al hun vragen in verband met Novel Food.

### ■ Voedingsverpakking van de toekomst

MICHÈLE KINT

→ **Pack4FOOD, VIL, Catalisti, SIM**

Roadmap rond het uitzetten van onderzoeks- en ontwikkelingslijnen voor de komende jaren (2018-2030).

### ■ BotulinSafe

BIANCA LEFEVERE

→ **VUB, UGent**

Niet-toxische *Clostridium botulinum* stammen en hun bijdrage tot product- en procesinnovaties.

### ■ SAFEMEAT

STEVEN VAN CAMPENHOUT

→ **UGent, KU Leuven, ILVO**

Strategieën voor het beheersen van pathogenen en gebruik van indicatorkiemen in de versvleesketen.

### ■ REDBOAR

INGE DIRINCK

→ **ILVO, UGent, KU Leuven**

Reductie van berenging in vleesproducten: alternatieve productieprocessen.

### ■ Living Lab Agrifood 4.0

BART VAN DAMME

→ **ILVO**

De implementatie van (slimme) technologie faciliteren en om een transformatie naar een agrovoedingsindustrie 4.0 te ondersteunen.

### ■ Digitale transformatie in de voedingsindustrie

BART VAN DAMME

→ **Sirris, ILVO, Yellow Window**

Wat is het ideale concept voor een Living Lab?

loopt 30/6/2019 af

### ■ **WaMIP**

VEERLE DE GRAEF  
→ **Vegebe, Belgapom, UGent, UHasselt**

Economische/technische haalbaarheidsstudie voor het gebruik van MIP gebaseerde sensoren in de groenten- en aardappelverwerkende sector.

### ■ **MiMIP**

VEERLE DE GRAEF  
→ **ILVO, UHasselt**

Economische/technische haalbaarheidsstudie om snel en effectief specifieke peptiden te meten via MIP gebaseerde sensoren in melk.

### ■ **EXTENDLIFE**

INGE DIRINCK  
→ **ILVO, KU Leuven**

Natuurlijke ingrediënten ter voorkoming van chemisch en microbieel bederf in bakkerij- en vleesproducten.

### ■ **ColRobFood**

MICHÈLE KINT  
→ **Sirris**

Naar een versnelde introductie van collaboratieve robots in de voedingsindustrie.

### ■ **WIFI 2020**

VEERLE DE GRAEF  
→ **Samenwerking met Flanders Synergy, Alimento**

Workplace innovation for the food industry.

### ■ **SensInFood**

BART VAN DAMME  
→ **samenwerking met Sirris**

Sensorintegratie als sleutel tot voedingsindustrie 4.0.

### ■ **i-FAST validatietraject X-FAST**

VEERLE DE GRAEF  
→ **KU Leuven**

Interne kwaliteit van poreuze levensmiddelen: 3D X-stralen tomografie toegepast op product en proces.

### ■ **i-FAST innovatieplatform en adviesverlening**

MICHÈLE KINT  
→ **imec en KU Leuven**

Multidisciplinair forum van voedingsbedrijven en technologieaanbieders.

### ■ **i-FAST validatietraject MOBISPEC**

VEERLE DE GRAEF  
→ **imec, KU Leuven**

Draagbare (hyper)spectrale analyse voor de werkvloer- van puntspectroscopie tot hyperspectrale camera's.

### ■ **Proeftuin ind 4.0: AR/VR support**

VEERLE DE GRAEF  
→ **UHasselt, Flanders Make, Hogeschool West-Vlaanderen, Bioville**

Augmented en mixed reality support voor laboranten, operatoren en onderhoudstechnici voor de werkvloer- van puntspectroscopie tot hyperspectrale camera's.

### ■ **FOODINNOTECH**

BART VAN DAMME  
→ **ILVO**

Overdracht van kennis en verspreiding van technologieën naar de voedingsindustrie met het oog op vermarkting van evenwichtige voeding.

### ■ **Sucr'eau**

BIANCA LEFEVERE  
→ **UGent, Watercircle.be, Belgapom**

Waterhergebruik en valorisatie nevenstroom bij blancheren in de aardappelverwerkende industrie.

### ■ **CIRCOPACK**

MICHÈLE KINT  
→ **Pack4Food, UGent, UHasselt, SENSNET**

Veilige en performante voedselverpakkingen binnen circulaire economie.

## BEDRIJFSPROJECTEN

PROJECTEN VAN LEDEN  
WAAR FLANDERS' FOOD  
AAN DEELNEEMT■ **proTenderHam**

STEVEN VAN CAMPENHOUT  
→ **ILVO, KU Leuven, UGent**

Kwaliteitsvariatie in verse hammen en kookhammen van varkens in Vlaanderen: inzicht in de bijdrage van genetica en minimaal invasieve meettechnieken.

■ **WheatData**

SEPPE STROO  
→ **UGent**

Haalbaarheid van een gedigitaliseerde waardeketen van tarwe tot brood/ bakkerijproduct.

■ **FIBRAXFUN**

TIMOTHY LEFEBER  
→ **KU Leuven, VUB, UGent, ILVO, Rothamsted Research**

A knowledge base for exploiting novel wheats rich in arabinoxulan dietary fibre throughout the wheat value chain.

■ **INNOCHEF**

GUS VERHAEGHE  
→ **Horeca Vlaanderen, ILVO**

Genieten aan elke tafel.  
loopt 30/08/2019 af

■ **Piloot Bereide Maaltijden**

ELLEN FIERENS  
→ **ILVO, VIVES, TUA West**

Investering in pilootapparatuur voor bereide maaltijden

■ **InFLOOD**

ELLEN FIERENS  
→ **Universiteit Antwerpen, UGent, KU Leuven**

A study about the influence of food media on food consumption patterns in Flanders.

■ **Fun4Bio**

ELLEN FIERENS  
→ **Citrique Belge, Nutrition Sciences, Globachem, KU Leuven**

■ **H2P**

MARIE DEMARCKE  
→ **Avecom, Clarys, Impetus**

■ **Sourdough**

TIMOTHY LEFEBER  
→ **Puratos, Lantmännen Unibake, Bio bakkerij De Trog, VUB**

■ **ValorHerb**

MARIE DEMARCKE  
→ **Herbafrost, Biobest, Lamber Seghers**

■ **Bisceps**

BIANCA LEFEVERE  
→ **KU Leuven, UGent, imec**

Biofilm susceptibility sensors for in situ biofilm monitoring.

■ **GlycoProFit**

CHARLOTTE BOONE  
→ **UGent**

Kost-efficiënte synthese van gezondheidsbevorderende glycobiosen.

■ **ProFibFun**

TIMOTHY LEFEBER  
→ **KU Leuven, UGent**

Tailoring food protein functionality by rational design of fibrillar structures.

■ **GOGO**

CHARLOTTE BOONE  
→ **ILVO**

Goudsbloem, een gouden kans.

■ **BlueBio**

VEERLE RIJCKAERT  
→ **DTU, Research Council of Norway**

Blue Bioeconomy: unlocking the potential of aquatic bioresources.





# Innovatiemanagers aan het woord

Een innovatiemanager bij Flanders' FOOD, wat is dat juist?

Marie Demarcke en Bianca Lefevere, geven je een blik achter de schermen.



Marie Demarcke

## Wat is een innovatiemanager volgens jullie?

**Bianca:** De innovatiemanager is een facilitator, degene die de Vlaamse voedingsbedrijven ondersteunt en stimuleert in innovatie door projecten te begeleiden, evenementen op te zetten en advies te geven.

**Marie:** We zijn projectmakelaars in de brede zin van het woord: partijen samenbrengen om projecten op te zetten. Door samenwerking streven we eigenlijk naar open innovatie. Dat is wat Flanders' FOOD echt uitdraagt. Onlangs vroeg iemand mij "Open innovatie, dat is toch een illusie?" Ik heb toen geantwoord: "Eigenlijk betekent dat: proberen het niveau te bereiken van de ideefase die niet meer gelinkt kan worden aan bedrijfseigen ideeën, want die zijn confidencieel en moeten we ook zo behandelen." We moeten tot een niveau komen waar ideeën vrij kunnen bloeien tussen bedrijven, kennisinstellingen en de overheid.

## De gemiddelde dag van een innovatiemanager, hoe ziet die eruit?

**Bianca:** Dat is een vraag die ik heb gesteld tijdens mijn sollicitatie en die bleek niet zo eenvoudig te beantwoorden. Een gemiddelde dag bij Flanders' FOOD bestaat gewoonweg niet. Elke dag is zo gevarieerd: de ene dag heb je een vergadering met onderzoekers, de andere dag een bedrijfsbezoek, dan weer een evenement of een congres...

---

## Voor mij wordt circulaire economie vaak gereduceerd tot valorisatie van nevenstromen, maar het gaat breder dan dat.

MARIE DEMARCKE

---

### Kunnen jullie dan vertellen wat jullie job typeert?

**Bianca:** Je komt met verschillende bedrijven uit verschillende sectoren in contact. Je probeert zoveel mogelijk linken te leggen tussen het wetenschappelijk onderzoek en de noden die er bij bedrijven heersen.

**Marie:** Wat het werk typeert is dat je zoveel projecten – kleine en grote – naast elkaar draaiende houdt. Multitasking is een belangrijk onderdeel van het werk. Tussendoor verdiepen we ons in dossiers en informatie van alle kanten. We proberen altijd up-to-date te blijven in ons expertisegebied.

**Bianca:** Het is zeker niet saai!

**Marie:** Nee, dat is het zeker niet. Het vergt een heel open geest, om bij bedrijven goed te luisteren en op te nemen waarmee ze bezig zijn om daaruit te destilleren wat je eventueel kan linken aan andere partijen. De job is heel boeiend, maar ook veeleisend.

### Wat motiveert jullie?

**Marie:** In eerste instantie vind ik het heel fijn om met zoveel verschillende mensen en partijen in contact te komen. [Bianca beaamt] Je stapt binnen bij een bedrijf waar ze bepaalde ideeën of dromen hebben. Vaak weten ze door tijdsgebrek niet goed hoe ze het moeten aanpakken. Wij kunnen dan deuren voor hen openen en hen helpen met een aantal belangrijke vragen: Hoe moet je een project opzetten? Welke financiering is er? Welke mogelijke partners zijn er?... Projecten opzetten die bedrijven effectief vooruit helpen, dat vind ik fantastisch.

**Bianca:** Dat vind ik ook. Daarnaast vind ik het heel interessant om te brainstormen met bedrijven. Na zo'n brainstorm krijg je vaak de reactie dat het goed was om de tijd te nemen om tot nieuwe ideeën te komen en verder dan de korte termijn te kijken. Innovatiemanager bij Flanders' FOOD is mijn eerste job en op deze manier kom ik in aanraking met de dynamiek van het bedrijfsleven binnen verschillende sectoren. Ik leer elke dag nog veel bij.

**Marie:** Ja, ik vind dat ook fijn. Voor mijn job bij Flanders' FOOD heb ik aan een doctoraat gewerkt en dat is heel specifiek en sterk onderzoeksgericht en nu kan je overgaan tot de implementatie van die resultaten en zie je dat bedrijven daardoor kunnen groeien, innoveren en investeren.

### Jullie werken allebei rond het thema circulaire economie. Wat is dat juist circulaire economie?

**Marie:** Voor mij wordt circulaire economie vaak gereduceerd tot valorisatie van nevenstromen, maar het gaat breder dan dat. Het gaat over een nieuwe balans zoeken zodat we de grondstoffen niet uitputten. Het gaat ook verder dan het maximaal gebruik maken van grondstoffen. Het is zoeken naar grondstoffen die minder impact hebben en minder intensief zijn naar water - en grondgebruik toe.

### En meer concreet. Waar zijn jullie mee bezig?

**Marie:** Op dit moment ben ik bezig met Food from Food: een project waar we proberen nevenstromen die in

de aanbieding zijn zoveel mogelijk te koppelen aan nieuwe toepassingen en aan bedrijven die met die nevenstromen nieuwe producten of ingrediënten kunnen maken. Het belangrijkste wat we doen is eigenlijk matchmaking tussen die twee kanten, om nevenstromen die normaal richting compostering of dierenvoeding gaan terug naar humane voeding te brengen, waardoor we efficiënter omgaan met de grondstoffen die we oogsten.

**Bianca:** Ik heb vorig jaar mijn eerste project geschreven. Het heet Sucr'eau en het gaat over waterhergebruik bij de tweede blancheerstap bij aardappelbedrijven. Tijdens het verwerkproces van aardappel naar friet gebeuren er twee blancheerstappen. Bij die tweede blancheerstap is het water eigenlijk redelijk zuiver en zullen we proberen de aanwezige suikers en het zetmeel uit het water te halen (en mogelijks valoriseren) met behulp van verschillende scheidingstechnieken. Op die manier kan het water gerecupereerd en hergebruikt worden.

### We zijn tien jaar later, wat zijn de belangrijkste evoluties in de voedingssector en hoe hopen jullie hiertoe bij te dragen?

**Bianca:** Ik denk dat samenwerking het sleutelwoord zal zijn. Samenwerking tussen alle schakels in de keten, gepaard met het hele verhaal rond digitalisering. Het is noodzakelijk dat iedereen hierin een rol speelt. Ik geloof dat digitalisering de circulaire economie nog meer vorm zal geven.

**Marie:** Digitalisering zal de circulaire economie zeker boosten, want

data zijn alles. Nu worden sommige nevenstromen nog niet eens gemeten. Digitalisering, datastromen... die zaken zullen ervoor zorgen dat bedrijven beter met elkaar samenwerken, waardoor er enerzijds minder voedselverliezen zijn en de keten anderzijds transparanter zal worden. Daarnaast, als je weet dat 20% tot 30% van onze ecologische voetafdruk van voeding komt, hoop ik dat innovatie over 10 jaar een reële impact heeft om dat percentage naar beneden te halen.

**Stel je krijgt carte blanche, welk project begeleid je?**

**Marie:** Dat is een moeilijke vraag want we zijn altijd de underdog, de facilitator voor vragen of ideeën.

**Laten we dan zeggen: in welk project zou je graag een rol spelen?**

**Bianca:** Ik ben heel geïnteresseerd in het onderzoek om van zout water, drinkbaar water te maken. Het zou veel problemen kunnen oplossen. Momenteel bestaan hiervoor al manieren, maar die zijn nog heel duur en energie-intensief. De uitdaging hierin is echter dat we lange termijn oplossingen vinden en geen nieuwe problemen creëren door enkel te focussen op het vervangen van uitgeputte bronnen.

**Marie:** Ik heb het project Reskia begeleid rond residuarme kiemremming, waar we op zoek gingen naar alternatieven voor CIPC. Dat is hoogstwaarschijnlijk niet het enige product dat zal worden verboden. Vanuit het Europese voorzorgsprincipe zullen er heel wat chemische middelen

Bianca Lefevere



Elke dag is zo gevarieerd: de ene dag heb je een vergadering met onderzoekers, de andere dag een bedrijfsbezoek, dan weer een evenement of een congres...

BIANCA LEFEVERE

moeten verdwijnen. Ik zou graag een rol spelen in projecten die leiden tot een aardappelindustrie die kan blijven groeien zonder al die middelen, omdat ik ervan overtuigd ben dat het een win-win is. Het zal ons aanzetten om meer in te zetten op preventie in de teelt, wat bodemkwaliteit en ecologie in het algemeen ten goede zal komen.



# Program Managers

## aan het woord - **Nutritie**

Programmamanagers Charlotte en Ellen houden zich bezig met nutritie. Elk op hun eigen manier bouwen ze aan de programmalijn Personalized Food and Healthy Diets.

**E**en program manager bij Flanders' FOOD, wat is dat volgens jullie?

**Charlotte:** Een program manager geeft inhoud aan, en bewaakt de thematische programmalijnen binnen Flanders' FOOD en dit op basis van input van bedrijven. Concreet houdt dit in dat we via bevestigingen bij bedrijven en partners, een roadmap uittekenen. Wij werken beide op de programmalijn Personalized Food and Healthy Diets en de roadmap waarmee we nu bezig zijn is die rond nutritie.

**Wie zijn - naast de bedrijven - de partners in dat proces?**

**Charlotte:** Universiteiten, hogescholen... Eigenlijk iedereen die bezig is met het onderwerp.

**Ellen:** Bij het uittekenen van die roadmaps vragen we aan bedrijven eerst heel open wat ze verwachten van onderzoek binnen het topic en op basis van die vragen zoeken we gericht naar onderzoekers en experts. We laten hen vertellen waarmee ze bezig zijn en waar ze de komende tien jaar verder in willen groeien.

**Jullie werken beide rond het thema nutritie. wat zijn de uitdagingen in Vlaanderen?**

**Charlotte:** We zijn gestart met de eerste

roadmap rond nutritie en zitten nu in de afwerkingsfase. Het is geen evidentie om die roadmap op te zetten omdat de vraag ernaar vooral maatschappelijk gedreven is en het vanuit economisch standpunt moeilijk is om daar invulling aan te geven. Het betekent voor bedrijven vaak veel investeren voor een return op lange termijn.

**Ellen:** Je speelt inderdaad in op de maatschappelijke verantwoordelijkheid van voedingsbedrijven in Vlaanderen. Ze zijn zich bewust van die verantwoordelijkheid, maar ze beseffen ook dat de economische return er niet onmiddellijk inzit.

**Charlotte:** Daarnaast is het aan de overheid om te investeren in een preventiebeleid. Er wordt wel ingezet op projecten rond bewustzijn en informering bij de consument, maar naar bedrijven toe, de mensen die voor het aanbod zorgen, is er weinig steun. Ook naar de effecten van voeding op gezondheid, of het (mogelijk) effect van beleidsmaatregelen op de volksgezondheid wordt te weinig geld ingezet. Onderzoekers kunnen namelijk een belangrijke rol spelen in het opzetten van een degelijk preventiebeleid, maar nutritieonderzoek wordt in Vlaanderen nog weinig gesubsidieerd. De pioniers zitten vooral





Ellen Fierens

Ik zou heel graag zien hoe nieuwe manieren van voedingsonderzoek worden geëxploreerd.

CHARLOTTE BOONE

in Scandinavië en Nederland.

**Ellen:** IJsland is een belangrijke voortrekker. Daar proberen ze van het preventiebeleid een mooi coherent verhaal te maken voor iedereen. In Vlaanderen zijn er nog zoveel noden op gezondheidsvlak, als je kijkt naar de obesitascijfers voor België bijvoorbeeld.

#### Zijn jullie op persoonlijk vlak bezig met nutritie?

**Charlotte:** Ik moet sowieso ingrediëntenlijsten scannen, omdat ik coeliakie heb. Je kan dus stellen dat ik gebonden ben aan een dieet, wat me verplicht om met nutritie bezig te zijn. Daarnaast doe ik mijn best om gevarieerd te eten. Mijn interesse voor voeding en de relatie met gezondheid

is grotendeels ontstaan door mijn eigen ervaring van het effect dat voeding kan hebben op je lichaam.

**Ellen:** Ik ben er minder mee bezig dan Charlotte. Je kan zeggen dat ik een slechte leerling ben in de klas van nutritie. Wel ben ik meer en meer bezig met de vraag, hoe je mensen kan motiveren om keuzes te maken die passen binnen een gezonde levensstijl. Hoe kan je bijvoorbeeld kinderen motiveren om meer te kiezen voor groenten? Ik merk bij mijn eigen kinderen hoe moeilijk het is om hen gevarieerde eetpatronen aan te leren. Volgens mij kunnen we daar veel vooruitgang boeken.

**Charlotte:** Ik heb meer een achtergrond in genetica en daardoor

ben ik meer bezig met de link naar de interactie tussen voeding en lichaam, ook rekening houdende met de genetische achtergrond en microbioomsamenstelling van de persoon.

#### Jullie vullen elkaar goed aan?

**Charlotte:** Absoluut! We merken ook in onze brainstorm dat er twee grote luiken zijn, namelijk de interactie tussen voeding en je lijf enerzijds en anderzijds 'hoe bepaalt je keuze je voeding' en 'hoe beïnvloed je die keuzes?' en dat is dus mooi verdeeld over ons twee.

#### We zijn tien jaar later, wat zijn de belangrijkste evoluties op het gebied van nutritie en hoe hopen jullie hiertoe bij te dragen?

**Ellen:** Ik denk dat het bewustzijn rond het effect van voeding zal groeien. Er zullen meer tools zijn om je eigen gezondheidstoestand op te volgen. Mensen zullen 's ochtends bijvoorbeeld niet meer alleen op de weegschaal staan, maar ook hun bloed, vetpercentage en cholesterol analyseren. Zo kan iedereen zichzelf van dichtbij opvolgen en zien wat de effecten zijn van bepaalde keuzes. Dat bewustzijn zal er volgens mij voor zorgen dat mensen meer bezig zijn met

hun eetpatroon, wat bedrijven meer zal pushen om extra te investeren in gevarieerde voeding.

**Charlotte:** En misschien ook omgekeerd: een gezonder voedingsaanbod en de manier waarop het gepresenteerd wordt aan de consument, zal het gemakkelijker maken betere keuzes te maken. Met de roadmap nutritie gaan we beide richtingen uit: er zullen projecten zijn rond het sturen van keuzes en projecten rond de samenstelling van voeding.

### Stel je krijgt carte blanche, welk project begeleid je?

**Ellen:** Ik heb geen carte blanche nodig. Ik hoop vooral dat het NuHCaS platform uitdraait zoals ik het voor ogen heb. Het platform is opgezet om mensen die werken rond voeding en mensen die werken rond gezondheid samen te brengen. Momenteel spreken ze vaak nog een andere taal en is het niet evident om ze samen te krijgen in een project dat de link legt tussen die twee domeinen.

**Charlotte:** Ik zou heel graag zien hoe nieuwe manieren van voedingsonderzoek worden geëxploreerd. Onderzoek op basis van big data en citizen science bijvoorbeeld. Voedingsonderzoek is niet eenvoudig en alle manieren die er nu bestaan hebben wel een aantal nadelen. Je kan pas conclusies trekken als je heel wat verschillende manieren gebruikt, die allemaal dezelfde richting uitwijzen. Big data kunnen helpen, omdat de waarde van dat onderzoek in de hoeveelheid aan informatie ligt, wat dan weer impact heeft op de accuraatheid ervan.

---

Ik hoop vooral dat het NuHCaS platform uitdraait zoals ik het voor ogen heb.

ELLEN FIERENS

---

### Hoe ver staat het nu met big data in het voedingsonderzoek?

**Charlotte:** Er zal heel veel info bij appontwikkelaars zitten, maar ze geraakt niet bij de onderzoekers. Voor hen kan die informatie net waardevol zijn.

**Ellen:** Als je die data uit voedingsgerelateerde apps kan koppelen aan medische data van mensen, dan kan je vooruitgang boeken, maar daar zitten heel wat hindernissen.

**Charlotte:** Klopt, er zijn beperkingen op vlak van privacy, maar het is wel een belangrijke piste omdat het een grote vooruitgang kan betekenen op gebied van onderzoek naar relaties tussen voeding en gezondheid.

De conceptnota voor het NuHCaS platform vind je terug via deze link:

<https://www.flandersfood.com/nuhcas-conceptnota>

Charlotte Boone



# Nieuwe gezichten

## bij Flanders' FOOD

Het Flanders' FOOD team wordt sinds kort versterkt door vijf nieuwe collega's. Margaux, Maarten, Michèle, Marie-Evelyne en Kevin kom je binnenkort waarschijnlijk tegen op een evenement of vergadering, waar ze zichzelf uitgebreid kunnen voorstellen. In afwachting daarvan kan je hier kort kennismaken met vier van de vijf nieuwe gezichten.



**Margaux Leemans**  
Innovation Manager

gedreven

enthousiast

leergierig

foodie & Zumbalover

#### EXPERTISE:

Na enkele jaren fundamenteel onderzoek te hebben gedaan in de structurele biologie, ben ik helemaal klaar voor deze nieuwe uitdaging!

#### MISSIE:

Als Innovation Manager hoop ik mijn steentje te kunnen bijdragen aan nieuwe voedingsproducten die beter zijn voor zowel de producent, de consument als voor de planeet!

#### WAAROM DE VOEDINGSSECTOR?

Al van kleins af aan was ik enorm gefascineerd door de verschillende smaken van lokale specialiteiten van overal ter wereld. Door de jaren heen en vooral tijdens mijn studie ontwikkelde ik een grote passie voor voeding. Bovendien draag ik het belang van een duurzame en eerlijke productie zeer hoog in het vaandel.

#### INTERESSES:

Naast mijn grote interesse in alles wat met voeding te maken heeft, ben ik ook een gediplomeerd Zumba instructrice. Mensen laten bewegen op swingende muziek en tegelijkertijd een glimlach op hun gezicht toveren, vind ik geweldig! Ik probeer ook zoveel mogelijk van de wereld te zien en tijd te maken om af en toe een concert of theaterstuk mee te pikken.

#### LIEVELINGSETEN:

Ik ben verlekkerd op sushi en ceviche en ook verzot op alle gerechten waar veel groenten in verwerkt zitten. Maar eigenlijk zijn er maar heel weinig dingen waar je mij niet blij mee kan maken!



**EXPERTISE:**

Na meer dan tien jaar technologisch onderzoek rond biomassa en bodem, wil ik me nu graag inzetten om innovatie te versnellen in de agrovoedingsindustrie.

**MISSIE:**

Samen met bedrijven en kennisinstellingen zoeken naar innovatie op het raakvlak van landbouw en voeding voor een duurzame agrofood.

**WAAROM DE VOEDINGSSECTOR?**

De agrovoedingsindustrie is erg belangrijk in Vlaanderen, maar kampt met vele uitdagingen. Hoe zal een groeiende wereldbevolking zich in de toekomst voeden rekening houdende met de beperking van grondstoffen in een veranderend klimaat? Hoe heeft voeding een invloed op gezondheid? Hoe kunnen we vanuit Vlaanderen hieraan bijdragen?

**INTERESSES:**

Mijn interesse gaat uit naar een circulaire en duurzame bio-economie en specifiek de rol van agrofood hierin.

**LIEVELINGSETEN:**

Ik hou van lekker en gezond eten: van Belgische klassiekers tot Indische keuken.

**Maarten Uyttebroek**

Innovation Manager



leergierig

brede interesse van grondstof tot afgewerkt product

samenwerken met bedrijven in Vlaanderen en Europa

**Michèle Kint**

Innovation - Business Development Manager



collaboration

Identificeren van nieuwe opportuniteiten

Uitbouwen van sustainable partnerships over value chain/ applicaties heen

**EXPERTISE:**

In Du Pont de Nemours heb ik gedurende 15 jaar een uitgebreide professionele ervaring opgebouwd. In functies binnen operations (process, quality, safety, health, environment) en business (technical marketing consultant, polymers, EMEA). Daarna heb ik ervaring opgedaan als business development manager bij Flamac met focus op onderzoeksprojecten in samenwerking met industriële partners. Zowel tijdens mijn studies als in mijn professionele carrière vind ik het belangrijk de link te maken tussen technologie/innovatie en business/applicatie.

**MISSIE:**

Waarde toevoegen via collaboratieve projecten. Bijdragen tot oplossingen voor een meer duurzame wereld.

**WAAR BEN JE MEE BEZIG IN DE VOEDING?**

De voedingsverpakking van de toekomst, circulaire verpakking. Identificeren van nieuwe opportuniteiten door het connecteren van stakeholders in agrifood met stakeholders binnen andere domeinen (technologie, ...).

**INTERESSES:**

Innovatie en duurzaamheid.

**LIEVELINGSETEN:**

Fruit, groenten en vis vormen de basis van al mijn lievelingsgerechten.



# Flanders' FOOD ZOEKT:

## Marie - Evelyne Vander Stichele

Innovation Manager

### EXPERTISE:

Na mijn studies Handelingenieur en enkele jaren als Strategic Consultant bij Bain & Company, heb ik onderwerpen zoals strategie, economie en finance goed onder de knie. Nu ben ik helemaal klaar en enorm enthousiast om mij meer op innovatie in de voedingsindustrie te focussen en de skills die ik als consultant heb opgebouwd in de praktijk toe te passen!

### MISSIE:

Samen met verschillende stakeholders (bedrijven, kennisinstellingen...) bijdragen aan projecten die tot betere en meer evenwichtige producten zorgen

### WAAROM DE VOEDINGSSECTOR?

Al van kleins af aan ben ik enorm gepassioneerd door de voedingsindustrie. Het is een industrie waarbij veel innovatie en verandering op het menu staat: er verandert zoveel, en dat vind ik enorm boeiend! Ik vind het daarnaast belangrijk om mee bij te dragen aan een gezondere en meer duurzame wereld!

### INTERESSES:

Naast mijn grote interesse in alles wat met voeding te maken heeft, ben ik ook zeer sportief! Meerdere keren per week ga ik lopen in de natuur en ik speel elke zondagmiddag hockey. Ik probeer vaak met vrienden af te spreken en veel te reizen om nieuwe culturen en landschappen te ontdekken!

### LIEVELINGSETEN:

Ik ben verzot op zeevruchten en warme groenten, maar met een goede spaghetti kan je me ook zeer blij maken!

voeding

enthousiast

ambitieuw

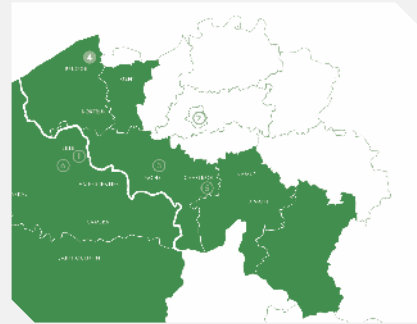
altijd klaar voor een nieuwe uitdaging!

## Interesse in Codesign en cocreatie?

Heeft u een (nieuw) idee, concept voor uw product, maar bent u niet zeker of het zou aanslaan bij de consument? Meld je dan aan voor het project codesign: **we ondersteunen kmo's uit de regio via een begeleidingstraject** rond codesign en cocreatie.

Neem hierover contact op met

→ [bianca.lefevere@flandersfood.com](mailto:bianca.lefevere@flandersfood.com)



Regio Codesign Aliment

## Novel Food Wetgeving

Bedrijven die botsen op de Novel Food Wetgeving: wilt u **innoveren**, maar loopt u tegen de Novel Food Wetgeving aan?

Neem dan contact op met

→ [marie.demarcke@flandersfood.com](mailto:marie.demarcke@flandersfood.com)

## Plantaardige eiwitbronnen

Bedrijven met interesse in **plantaardige eiwitbronnen** om te experimenteren in nieuwe producten.

→ [charlotte.boone@flandersfood.com](mailto:charlotte.boone@flandersfood.com)

## Aquacultuursector

Agro-voedingsbedrijven die interesse hebben om deel uit te maken van het netwerk om een **duurzame aquacultuur** uit te bouwen in Vlaanderen: nutriëntrijke nevenstromen, (spoe)lwater en energie- of warmteoverschotten vormen interessante input voor een duurzaam aquacultuurmodel.

→ [bianca.lefevere@flandersfood.com](mailto:bianca.lefevere@flandersfood.com)

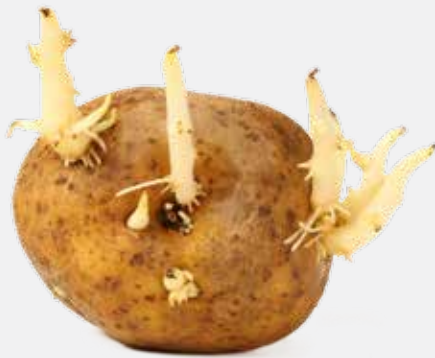
## Flanders' FOOD ZOEKT:

### Project **Sucr'eau**

Aardappelverwerkers en watertechnologieleveranciers voor het project Sucr'eau. We onderzoeken **waterhergebruik** tijdens de tweede blancheerstep via verschillende waterbehandelingstechnologieën.



Interesse? Neem contact op met  
→ [bianca.lefevere@flandersfood.com](mailto:bianca.lefevere@flandersfood.com)



### Alternatieven voor CIPC

Bedrijven uit de aardappelsector die willen **investeren in onderzoek** naar alternatieven voor CIPC (Chloorprofam).

Neem contact op met  
→ [marie.demarcke@flandersfood.com](mailto:marie.demarcke@flandersfood.com)

### Nevenstromen

Bedrijven die met nevenstromen aan de slag willen binnen het project **Food from Food**

- bedrijven die draf aanbieden
- bedrijven die met draf aan de slag willen als eiwitrijke en vezelrijke grondstof voor productontwikkeling binnen humane consumptie
- bedrijven met nevenstromen die meerwaarde willen creëren uit die nevenstromen richting humane consumptie
- bedrijven die een nieuw matchmaking platform willen uittesten voor nevenstromen in samenwerking met Symbiose

→ [marie.demarcke@flandersfood.com](mailto:marie.demarcke@flandersfood.com)

## Flanders' FOOD biedt aan

BEGIN MEI '19 GING HET EUROPESE PROJECT S3FOOD VAN START.

**Flanders' FOOD coördineert en in Vlaanderen is ook DSP Valley partner.** Met dit project willen we, via digitalisering van het productieproces, de kwaliteitscontrole en efficiëntie verbeteren, de opvolging van de voedselveiligheid in het productieproces faciliteren en de traceerbaarheid doorheen de waardeketen garanderen. Met het S3FOOD consortium zullen we de implementatie van slimme sensorsystemen in het productieproces van de voedingsbedrijven stimuleren en ook een financiële steun geven. Daarnaast genereren deze sensoren een pak data en in het kader van S3FOOD zullen we dan ook diverse trainingen en opleidingen voorzien met betrekking tot data collectie, analyse en management.



VOUCHERS

VOUCHERS

VOUCHER

Het unieke aan dit EU-project S3FOOD is dat **3,9 miljoen euro beschikbaar is voor steun aan Europese kmo's**. Concreet is er in Vlaanderen € 740.000 budget beschikbaar voor kmo's. Kleine en middelgrote voedingsbedrijven en technologie providers kunnen via twee open calls samen projecten indienen en **per kmo een budget tot maximum € 60.000 ontvangen om kennis, technologie, advies, etc. in te kopen**. De eerste call wordt opengesteld begin 2020. Via een uitgekiend stappenplan zullen Flanders' FOOD, DSP Valley en de andere S3FOOD partners de kmo's uit de voedingsverwerkende industrie begeleiden in het uitwerken van hun ideeën, helpen met het zoeken naar de geschikte partner en ondersteunen bij het indienen van een project.

Financieel geven we kmo's dus een extra duwtje in de rug met diverse soorten VOUCHERS voor een maximumwaarde van **€ 60 000** per KMO:

- **Travel Vouchers:** een reisbudget om deel te nemen aan de matchmaking events
- **Innovation Vouchers** voor bijvoorbeeld haalbaarheidsstudies (zelf uit te voeren of met de hulp van een consultant), implementatiestudies, etc.

Vul zeker ook onze **online survey** in om de noden en bestaande technologieën in kaart te brengen:

<https://chkmkt.com/connsensys-S3Food>



VOUCHERS

VOUCHER

Wil je meer informatie over dit project?

Neem dan zeker contact op met projectcoördinator Veerle De Graef.

→ [veerle.degraef@flandersfood.com](mailto:veerle.degraef@flandersfood.com)

En hou sowieso de website en nieuwsbrief van Flanders' FOOD en DSP Valley in de gaten!



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



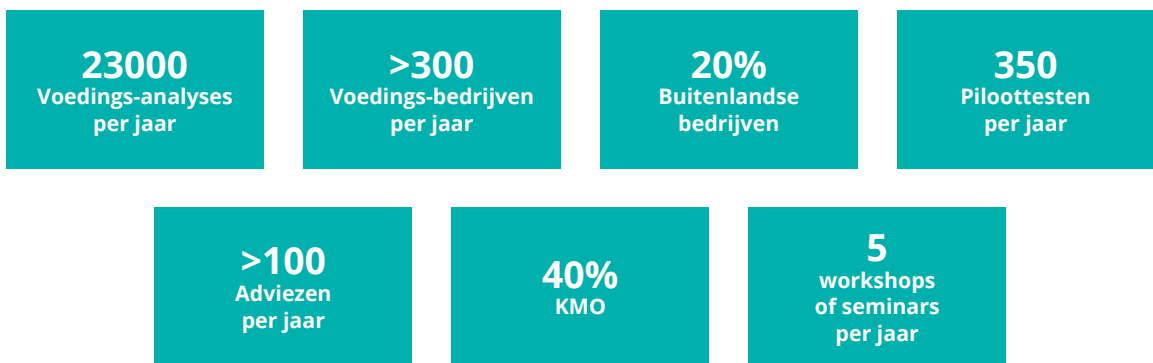
[www.foodpilot.be](http://www.foodpilot.be)



# 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





# FLANDERS' FOOD



FLANDERS'  
FOOD

## DE FLANDERS' FOOD DIENSTEN:



### HEB JE EEN VRAAG

stel ze via [vraag@flandersfood.com](mailto: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 en vanaf september starten we met de opnames.**

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 PRIJSCAARTJE

Prijs samenwerkingsfilmpje: **€3000** per bedrijf. Werk je met meer dan twee partijen aan een samenwerkingsfilmpje betaal je **€2000** per bedrijf of organisatie.

**Bundelprijs: €4500** 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 Lise Zeguers te bereiken via [lise.zeguers@flandersfood.com](mailto:lise.zeguers@flandersfood.com) of **0476/62.36.27**

Teksten: Inge Arents, Michèle Kint, Margaux Leemans,  
Maarten Uyttebroek, Bianca Lefevere, Veerle Rijckaert, Marie  
Demarcke, Marie - Evelyne Vander Stichele,  
Food Pilot

Redactie: Lise Zeguers

Vormgeving: [www.mmmieke.be](http://www.mmmieke.be)



**FLANDERS' FOOD**  
Wetenschapsstraat 14A  
1040 Brussel

T: +32 472 85 11 00  
[www.flandersfood.com](http://www.flandersfood.com)