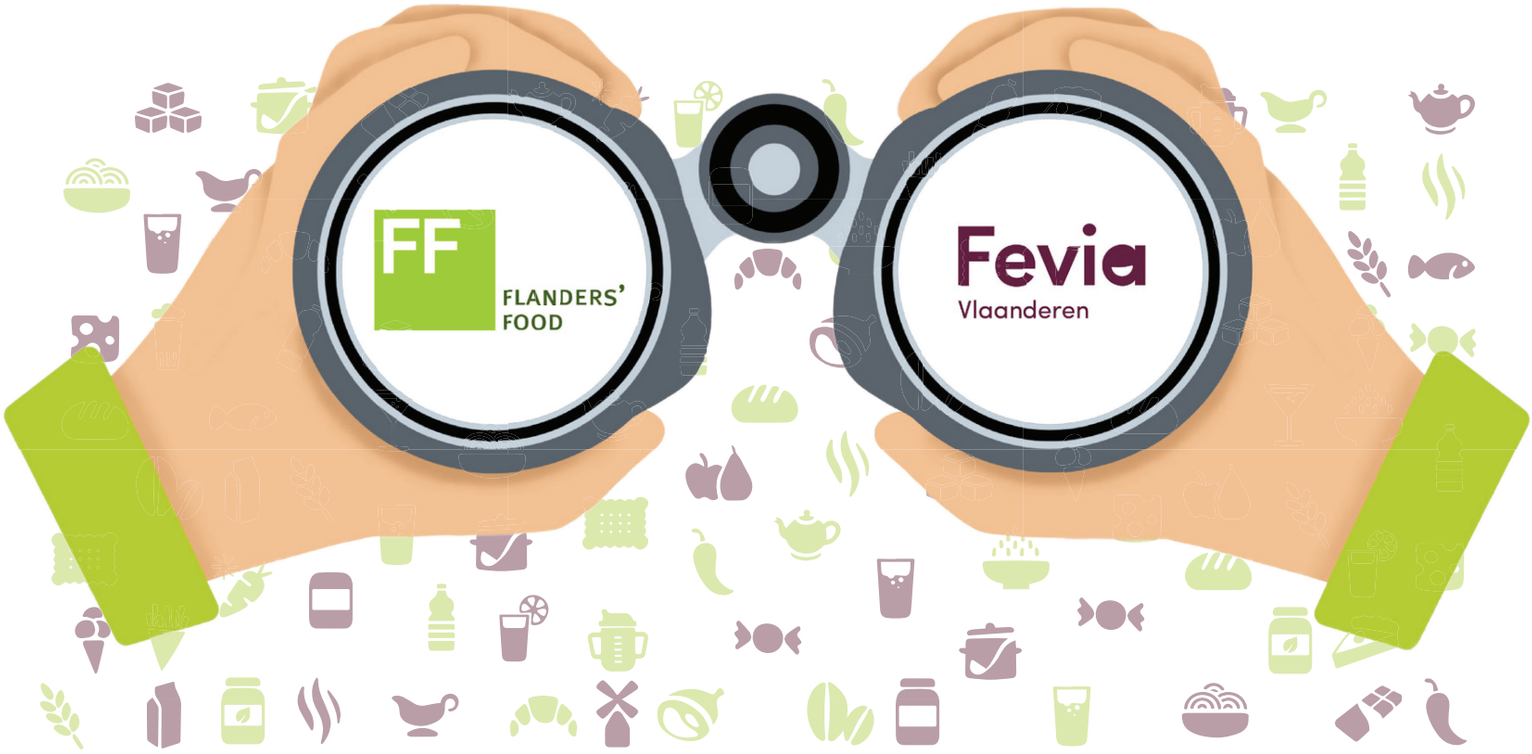
Radar xl

editie 5 - 21 juni 2022

Scherpstellen op de toekomst

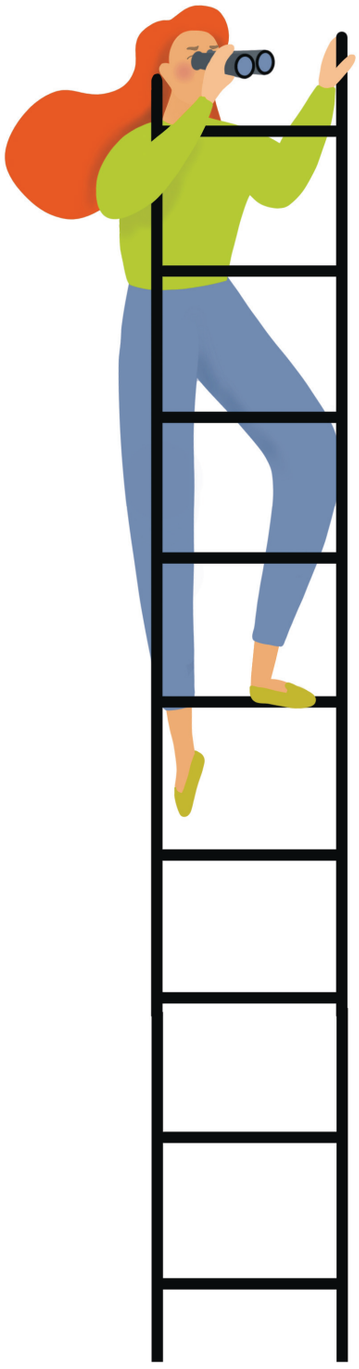


Samen voor een meer weerbare en veerkrachtige voedingsindustrie

Summer Event

van Fevia Vlaanderen & Flanders' FOOD

21 juni 2022 16.30u - De Montil, Affligem



Programma

16u30
Verwelkoming

16u35
**Openingswoord door Jo Brouns,
Vlaams minister van Werk,
(Sociale) Economie, Innovatie & Landbouw**

16u40
**Inspirerend gesprek over circulariteit
met focus op water**

16u55
**Inspirerend gesprek over de krapte
op de arbeidsmarkt**

17u10
**Inspirerend gesprek over de uitdagingen
in het kader van hoge energie- en
grondstofkosten**

17u25
Slotwoord door de gastvrouwen

Teksten: Anke Grooten, Bart Vandamme, Eline Stuyven,
Greet Cleemput, Inge Arents, Karen Verstraete, Lars Roba,
Liesje De Schamphelaire, Margaux Leemans, Marie Demarcke,
Nicholas Courant, Nickolas Degrande, Tom Quintelier

Redactie: Bjorn Samson
Vormgeving: www.mmmieke.be

Scherpstellen op de toekomst

Beste leden, Beste partners,

Met de start van de zomer kunnen we jullie terug verwelkomen.

Samen met Fevia Vlaanderen stellen we scherp op de toekomst.

Net als jullie weten we niet wat we moeten wensen en hopen voor die toekomst. Na enkele jaren onzekerheid door de pandemie, zitten we nu in een wereldcrisis door de oorlog in Oekraïne. Terug kraakt en piept het systeem. We zien hoe we, ondanks de globale economie, plots heel afhankelijk worden van de grondstoffen die in 1 land geproduceerd worden: zonnebloem olie, granen, … . Deze 'miserie' komt boven op de stijgende loonkosten, de krapte op de arbeidsmarkt, het herstel na corona. En alsof het nog niet genoeg is, komt er nog een energiecrisis bovenop die zowel impact heeft op de individuele gezinnen als op de bedrijven.

Voedingsbedrijven zijn misschien niet de grootste gebruikers van energie (in vergelijking met de staalindustrie, chemische industrie en olieraffinaderijen), maar er zijn veel voedingsbedrijven en ze hebben allemaal energie nodig om te bakken, koken, steriliseren, koelen en vriezen.

Fevia Vlaanderen zet al jaren in op het thema 'energie'. Verder in dit nummer vertelt Tom Quintellier er meer over. Vanuit innovatie was dit tot nog toe geen groot vraagstuk. In het project AI Pathfinder zullen we, samen met Howest en UGent, op de installatie van VEG-i-TEC demonstraties voorzien hoe energie-efficiëntie nog beter kan gemeten en opgevolgd worden. Voornamelijk om via Artificiële Intelligentie (AI) de flexibilisering te verhogen. Zoals je verder leest, is dat echter niet direct 'de' grote oplossing voor onze voedingsbedrijven. Als we willen inzetten op verlagen van CO_2-emissies gaan we veel meer onderzoek moeten doen. Elektrificatie lijkt de weg om te volgen, maar we weten absoluut niet wat dit betekent voor onze productieprocessen, voedselveiligheid, smaak, kleur en geur. Dit jaar en volgende jaren zul je Flanders' FOOD, samen met Fevia Vlaanderen acties zien opzetten om ook hieraan te werken. Flanders' FOOD zal hiervoor samenwerken met Flux50, de speerpuntcluster energie.

Flanders' FOOD heeft, samen met Fevia Vlaanderen, Alimento en Workitects, al een aantal projecten opgezet om te onderzoeken hoe het werken met een innovatieve arbeidsorganisatie de werkbaarheid van het werk kan verbeteren (WIFI2020) en hoe we operatoren beter kunnen ondersteunen via digitalisering, i.p.v. dat operatoren zich moeten aanpassen aan de digitalisering (Operator 4.0). We zijn nu ook vervolgtrajecten aan het uitwerken in de ESF projecten Wide en Chain. We kunnen vanuit innovatie niet direct een antwoord bieden op de instroom van werknemers, maar we kunnen bedrijven wel ondersteunen om werknemers te behouden, om werkbaar werk te voorzien en om met niet-technische profielen aan de slag te blijven. Verdere automatisering van repetitieve taken en het verhogen van de autonomie op de werkvloer horen daarbij. Meer hierover via Anke Grooten en Lars Roba in dit nummer.

Scherpstellen op de toekomst betekent dat we samen, Fevia Vlaanderen en Flanders' FOOD, de schouders zetten onder de problematieken van oude en nieuwe uitdagingen. Samen aan de slag om onze voedingsbedrijven, en hun toeleveranciers en klanten, te ondersteunen om grondstoffen optimaal te benutten, om klimaatdoelen te halen en om dit allemaal te kunnen doen met respect voor mensen, in de fabriek, buiten de fabriek en met respect voor de planeet.

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

FLANDERS' FOOD

FF FLANDERS' FOOD

De Flanders' FOOD diensten:

Scans

- Digi scan
- FoF scan
- Wateraudit

Piloten

Starterswerking

Vraag@

Coaching

Tools

- CropExplore tool
- Waterbarometer tool
- CIRCOPACK tool

’Flanders’ FOOD is een belangrijke dienstverlener aan de voedingsindustrie en we willen onze leden een hart onder de riem steken. Onze slogan: #Weerbaar door samen te innoveren. Onze missie: een weerbaar en veerkrachtig voedingssysteem. Nu ons systeem onder druk staat, zijn er meer dan ooit opportuniteiten om te innoveren. Door samen te werken proberen we innovatie te versnellen.’

Marie Demarcke

#Weerbaar: innovatie in tijden van crisis

Het is crisis in onze sector. Om voeling te krijgen waar de grootste noden liggen bij onze leden, gingen we persoonlijk in gesprek met een 35-tal bedrijven. De bedrijfsleiders liggen vooral wakker van een verzekerde en continue toevoer van grondstoffen om te kunnen produceren. Oekraïne is een belangrijke leverancier, een wereldspeler, van granen en oliehoudende zaden en de toevoer van deze grondstoffen is momenteel geblokkeerd. Het actueel tekort aan graan en zaden creëert niet alleen tekorten in graan- en olieverwerkende industrieën. Er is een sneeuwbaleffect. De erwtenprijs is bijvoorbeeld gelinkt aan de tarweprijs. Er zijn ook geen erwten meer te krijgen. In de huidige context kiezen landbouwers ervoor om tarwe in te zaaien in plaats van spinazie waardoor de toevoer van verse groenten voor de groenteverwerkende industrie in het gedrang komt. Terwijl die laatste industrie helemaal niet afhankelijk is van grondstoffen uit Oekraïne.
Naast voedingsgrondstoffen geven de bedrijven aan dat er ook een tekort is aan karton en ander verpakkingsmateriaal. De onzekerheid in de toevoer van grondstoffen wordt niet enkel bepaald door hun beschikbaarheid, maar ook door de moeilijkheden in de logistieke ketens. Verstoring van deze ketens was er al tijdens de COVID-19-crisis (beschikbaarheid containers, schepen, vertraagde en uitgestelde leveringen, materialen, wisselstukken voor fabrieken). Komt er nu nog eens bij: een acuut tekort aan vrachtwagenchauffeurs om de containers uit de havens tot bij de klant te krijgen, want er waren tot voor kort veel Oekraïners aan de slag als chauffeur. Boven op de onzekerheid in toevoer zijn de prijzen van deze grondstoffen met 20% tot soms 60% gestegen.
Bedrijven zien oplossingen in receptuurontwikkeling waardoor bedrijven voor de productie van bepaalde producten kunnen kiezen tussen een aantal ingrediënten volgens hun beschikbaarheden.
Hierbij rijzen wel vragen hoe ze dat moeten communiceren naar de eindklant. Veel werk dus voor voedingstechnologen. (Aarzel niet om je vraag te stellen aan **vraag@flandersfood.com**, want er zit een team klaar die kan grasduinen in projectresultaten of kennis kan consulteren uit ons netwerk.) Anderzijds wordt er gevraagd naar meer transparantie over hoe de prijs tot stand kwam. Er wordt de laatste tijd gespeculeerd en het is niet duidelijk hoe de winst in de keten verdeeld wordt. Een meer stabiele aanvoerketen kan mogelijks gerealiseerd worden door in te zetten op meer lokaal verankerde waardenketens. Iets waar duidelijk oren naar is. Het merendeel van de bedrijven was bereid om samen te werken, om kennis en ervaring uit te wisselen zolang de concurrentiepositie gevrijwaard kan blijven. Aangezien samenwerken in het DNA van Flanders’ FOOD zit, klinkt dit ons als muziek in de oren :-).
De meeste bedrijven vragen meer mensen (zowel technische profielen als laagopgeleiden), meer handen, meer arbeidskrachten. En tegelijk vragen ze een antwoord op de gestegen loonkosten. Deze komen boven op de gestegen grondstoffenprijzen en energieprijs.
De thema’s zijn dus duidelijk: onzekere grondstoffentoevoer, gestegen energieprijzen en voldoende arbeidskrachten. Thema’s waarover we verder in deze publicatie een aantal experten aan het woord laten.
Daaruit willen we filteren of we bepaalde vragen vanuit de industrie onmiddellijk kunnen beantwoorden. Bijvoorbeeld met kennis voor handen bij Flanders’ FOOD uit afgelopen en lopende projecten. Daarnaast gaan we op korte termijn projecten uit de grond stampen met focus op de onmiddellijke invulling van bepaalde noden.

Minder watergebruik en meer waterhergebruik

voor een veerkrachtig voedingssysteem

Vlaanderen is een regio met risico op droogte en waterschaarste. Water is onmisbaar in de voedingsindustrie zowel als voedingsingrediënt als in de processen. Om ons als voedingsindustrie voor te bereiden op droge periodes met lagere waterbeschikbaarheid, moeten we als industrie het watergebruik verminderen en waar mogelijk overgaan tot waterhergebruik. Flanders' FOOD en Fevia Vlaanderen slaan hier de handen in elkaar voor een veerkrachtig voedingssysteem binnen een stimulerend beleidskader en voor innovatie om de juiste sprongen voorwaarts te maken.
Wij vroegen aan **Liesje De Schamphelaire**, Environmental Affairs & Energy Advisor bij Fevia, en **Marie Demarcke**, innovatiemanager bij Flanders' FOOD tekst en uitleg.

Marie Demarcke

Liesje De Schamphelaire

Liesje, stel je kort voor en welke rol neem je op bij Fevia Vlaanderen?

Liesje: Ik ben al ruim 10 jaar adviseur milieu bij Fevia Vlaanderen binnen het departement Food production & consumption policy. Binnen Fevia Vlaanderen volg ik specifieke milieuthema's op, met name de milieuaspecten van water, voedselverlies, bepaalde aspecten van verpakkingen en milieu-impact van producten. Hiervoor volg ik enerzijds de verschillende beleidsinitiatieven op regionaal, federaal en Europees niveau en neem ik deel aan diverse overlegstructuren, waarbij ik de sector vertegenwoordig en haar belangen verdedig. Anderzijds informeer ik de leden rond beleidsontwikkelingen, beantwoord hun vragen en probeer ik hen op weg te helpen naar een nog duurzamere productie via onder meer webinars, brochures of strategische projecten.

Marie, stel je kort voor en welke rol neem je op bij Flanders' FOOD?

Marie: Ik werk als sinds 2011 bij Flanders' FOOD als innovatiemanager. Sinds jaar en dag op het thema duurzaamheid: eiwittransitie, valorisatie van nevenstromen

en voedselverliezen. Het thema water staat sinds enkele jaren op onze innovatieagenda met o.a. het project Smart Wateruse. Een thema dat duidelijk aan belang en interesse wint en waar we met een strategische innovatieagenda voor eco-productie de komende jaren sterk op zullen inzetten in het team World Class Food Production. Met de innovatieagenda als leidraad en toekomstperspectief, maak ik als innovatiemanager de link tussen vragen uit bedrijven en opportuniteiten om nieuwe kennis uit de universiteiten te gaan ontwikkelen in nieuwe projecten. Op die manier kunnen we toekomstgericht de uitdagingen aangaan.

Marie, welke vragen krijgen we van voedingsbedrijven en met welke thema's gingen we al aan de slag in projecten?

Marie: Waterstromen in de voedingsindustrie bevatten vaak drie componenten: water, energie en voedingsstoffen. Als je het nu aan de bedrijven zou vragen stellen ze als volgt de prioriteiten: energierecuperatie, waterhergebruik, valorisatie van voedingscomponenten in het water. Het project Sucr'eau is een concreet voorbeeld en heeft als doel om onder meer suikers uit het blancheerwater van de 2de blancheur in de aardappelverwerking te valoriseren. De vraag is ook of de energie uit dit water gerecupereerd kan worden en of het water hergebruikt kan worden in de aardappelfabriek.

Liesje, wat zijn de grootste uitdagingen voor voedingsbedrijven inzake hun watergebruik?

Liesje: De grootste uitdaging voor voedingsbedrijven is om over voldoende water te beschikken van hoogwaardige kwaliteit. Vlaanderen heeft één van de laagste waterbeschikbaarheden per inwoner, de 4e laagste van alle OESO-landen. Dat maakt de toekomst onzekerder. Voedingsbedrijven hebben immers echt water nodig om te kunnen produceren, vb. voor wassen van grondstoffen, reinigen van machines, voor koeling of als ingrediënt.

Marie: Die onzekerheid is er ook voor bedrijven die nog putwater oppompen en die nog van grondwater afhankelijk zijn, daar krijgen wij ook regelmatig vragen rond.

De voedingsbedrijven in Vlaanderen zijn zeker bezig om op een steeds duurzamere manier om te gaan met water

Smart WaterUse

Sucr'eau

Liesje: Ja, grondwater is al langer een probleem in Vlaanderen want er zijn al langer grondwaterlagen die in een moeilijke toestand verkeren en dat heeft zijn impact op de grondwatervergunningen. Door de droogte komen er ook nog problemen bij voor het oppervlaktewater, dit is van belang voor bedrijven die bijvoorbeeld oppervlaktewater gebruiken als koelwater.
Het feitelijke waterverbruik van voedingsbedrijven is meestal afkomstig van grondwater en leidingwater, hoogwaardige bronnen van water. Voor de meeste toepassingen in voedingsbedrijven moet namelijk water van drinkwaterkwaliteit gebruikt worden, omwille van de voedselveiligheid. Dat maakt dat de maatregelen die een bedrijf kan nemen op het vlak van rationeel watergebruik met strikte randvoorwaarden komen. We merken wel dat de voedingsbedrijven veel acties ondernemen, zoals het opzetten van projecten of investeringen om hun waterverbruik te verminderen.
Marie: Om bedrijven nog meer te activeren en te begeleiden is er de tool waterbarometer.be. Deze tool werd ontwikkeld in het project Smart WaterUse waarin Flanders' FOOD en Fevia Vlaanderen samenwerkten om bedrijven inzicht te geven in hun watergebruik, in de mogelijkheden van waterhergebruik en in de alternatieve scenario's om minder afhankelijk te zijn van water of specifieke waterbronnen. Het is een richtinggevend instrument met concrete scenario's, alternatieve waterbronnen en nieuwe technologieën om de waterbalans verder te optimaliseren en de waterrisico's tijdens droge periodes te verminderen.

Hoe werken jullie samen?

Liesje: In het project Smart WaterUse is Flanders' FOOD coördinator en is Fevia Vlaanderen partner. Als partner zijn wij trekker van het werkpakket wetgeving, waarbij we zorgen voor een samenvatting en vertaalslag van het wetgevend kader dat van belang is bij duurzaam watergebruik.
Ook buiten dit project werken we complementair samen op milieuthema's. Vanuit Fevia Vlaanderen kunnen wij bijvoorbeeld terugkoppelen naar het beleid wanneer we merken dat er knelpunten zijn om innovatie maximaal te valoriseren. Wanneer er nood is aan innovatie, kunnen wij dan weer beroep doen op Flanders' FOOD om hier projecten rond op te zetten.
Marie: Een concreet vraagstuk waar we nu rond werken is bijvoorbeeld de zoektocht naar alternatieve technologieën voor fosforrecuperatie uit afvalwater. Het gaat over alternatieven voor FeCl3 omdat te hoge waarden aan chloriden in het water waterhergebruik in de weg staan en dat er meer milieuvriendelijke manieren gevonden moeten worden om fosfor terug te winnen en kringlopen te sluiten.
Liesje: Fevia Vlaanderen is inderdaad meer bezig met de beleidscontext en alles wat daarbij komt kijken terwijl Flanders' FOOD kijkt naar innovatie en concrete praktijkcases.

Hoe zien jullie de toekomst bij Fevia Vlaanderen?

Liesje: Zoals voorgesteld in onze duurzaamheidsroadmap hebben we voor water concrete doelstellingen: tegen 2025 willen we dat het watergebruik per geproduceerde eenheid voeding vermindert met 20%. Daarnaast willen we dat water meer hergebruikt wordt. Bedrijven moeten hun waterafhankelijkheid verminderen en ervoor zorgen dat ze in de toekomst beter bestand zijn tegen watertekorten en droogte. Om bedrijven te ondersteunen bekijken we of we een Blue Deal kunnen opzetten voor de volledige voedingsindustrie en blijven we verder werken aan de Green Deal Brouwers. We spelen ook een rol in de werkagenda waterkringlopen van Vlaanderen Circulair, om zo het circulair gebruik van water te helpen opschalen in Vlaanderen.

En hoe kijken ze bij Flanders' FOOD aan tegen de toekomst? Zit dat in dezelfde lijn?

Marie: Onze doelstellingen liggen in lijn met deze bij Fevia Vlaanderen, maar we leggen onze horizon net iets verder. Wij kijken eerder over een termijn van 10 jaar en halen er de innovatievraagstukken uit. Waar is nood aan fundamentele kennis en moet er een doctoraatsstudent nog dingen uitpluizen of waar hebben we wel al kennis ter beschikking maar moet er nog een vertaalslag gebeuren om die kennis te gaan implementeren en valoriseren bij bedrijven? De roadmap Eco-production is nog in opbouw maar de doelstellingen liggen al vast, we gaan o.a. inzetten op minder watergebruik en meer waterhergebruik. Nu gaan we in gesprek met kennisinstellingen en partners om die roadmap verder vorm te geven.

Energie besparen?

Dat doen we al. Nu komt het erop aan dat we extra inzetten op het verminderen van onze CO2-uitstoot.

Aan het woord is **Tom Quintelier**, Environmental Affairs & Energy adviseur bij Fevia Vlaanderen sinds een 15-tal jaar, in duo met **Inge Arents**, algemeen directeur bij Flanders' FOOD. Als consument, als bedrijf, we worden allemaal geconfronteerd met een sterk stijgende energieprijs. We vragen wat tekst en uitleg bij deze experten om inzicht te krijgen op de toekomst.

Tom, je werkt al een hele tijd op het thema energie voor Fevia Vlaanderen. Wat doe jij precies?

Tom: Vanuit Fevia Vlaanderen werken wij mee de energiebeleidsovereenkomsten (EBO) uit. Dit zijn vrijwillige akkoorden waar bedrijven audits uitvoeren op energievlak. Jaarlijks rapporteren deze bedrijven over de geleverde inspanningen. Deze overeenkomsten zijn er vooral voor de grote bedrijven, kmo's worden hier minder geviseerd. In totaal zitten er een 90-tal grote bedrijven in de EBO, waarmee we één van de best vertegenwoordigde sectoren zijn. Het gemiddeld verbruik van een voedingsbedrijf zit in het midden van alle industriële sectoren samen, maar opgeteld zijn we wel een hele grote gas- en elektriciteitsverbruiker omdat er heel veel voedingsbedrijven zijn.
Naast de energiebeleidsovereenkomsten hebben we ook nog eigen projecten waar we kmo's begeleiden om energiebesparende maatregelen te nemen. In het project EFES (Easy Food Energy Savers) gaan we bij de bedrijven langs om te kijken waar "the low hanging fruit" is. Voorbeelden van quick wins zijn: leidingen isoleren en ledverlichting. Door de stijgende energieprijzen hebben bedrijven gelukkig meer aandacht voor energiebesparende maatregelen.

Inge, sinds kort staat energie ook op de innovatieagenda van Flanders' FOOD?

Inge: Ik ben al mijn hele carrière gebeten door innovatie binnen de voedingsindustrie. Ik ben altijd bezig met "what's the next step" om de grenzen te verleggen bij onze voedingsbedrijven. Op het gebied van energie ben ik nieuwsgierig wat we voor de voedingsbedrijven kunnen betekenen, wetende dat Fevia Vlaanderen hier al veel voor gedaan heeft en nog steeds doet. Flanders' FOOD is meer op zoek naar nieuwe technologie om de energietransitie te realiseren op een snellere en efficiëntere manier. De huidige energiecrisis is een "momentum" om de bedrijven te stimuleren om nog meer te doen dan het verhogen van hun energie-efficiëntie, bv. door in te zetten op innovaties waarbij meer elektrificatie, minder aardgas en meer groene elektriciteit mogelijk wordt. Fevia Vlaanderen heeft ze al veel inspiratie gegeven maar de vraag is wat hen tegenhoudt om het effectief te doen.

Tom, hoe heb jij de uitdagingen en vragen zien verschuiven binnen het thema energie?

Tom: Vroeger lag de focus op energie efficiëntie en die verschuift nu naar CO_2-reductie onder druk van o.a. de

Nood aan nieuwe energiedragers die duurzaam geproduceerde energie stockeren

Farm-to-Forkstrategie en de Green Deal. Het moment waarin we overgeschakeld zijn van zware stookolie naar aardgas hebben we een hele grote val gezien van de CO_2-uitstoot. De laatste jaren zien we meer een afvlakking, maar je mag ook niet vergeten dat onze sector nog steeds sterk groeit want we zien de omzet stijgen door meer productie. Meer productie gaat hand in hand met meer warmte en meer gasverbruik en dit wil dan ook zeggen meer CO_2. Om op een efficiënte manier warmte en elektriciteit te produceren maakt de voedingsindustrie gebruik van WKK (warmtekrachtkoppelingen), maar deze worden wel aangedreven door aardgas. De grootste uitdaging die we nu hebben is afstappen van het aardgasverbruik, weg van de fossiele brandstoffen. Hiervoor moeten er nog heel veel zaken gebeuren om die stap te kunnen zetten en hiervoor is enerzijds innovatie nodig en anderzijds hebben we nood aan een robuuste energie bevoorrading uit hernieuwbare energie.

Is er een draagvlak binnen de bedrijven om de shift te maken naar elektrificatie en weg van aardgas?

Tom: Absoluut, zeker bij de voorlopers! In onze duurzaamheidsroadmap die afgestemd werd met de bedrijven, engageren we ons om de relatieve CO_2-uitstoot nog verder te laten dalen tegen 2025. De voorlopers zijn hierin al volop pilootprojecten aan het uitwerken voor alternatieven van aardgas. Andere bedrijven zullen volgen als deze projecten marktconform en marktrijp zijn.

Komt waterstof hierbij aan bod of is het eerder groene elektriciteit?

Tom: De voedingsindustrie, dat zijn veel bedrijven verspreid over Vlaanderen. Hierdoor zijn de kosten om pijpleidingen aan te leggen veel te hoog. Focus ligt op elektrificatie, maar wel op voorwaarde dat er een sterk net is. De elektriciteit moet tot bij de bedrijven geraken. Daarenboven moet die elektriciteit betaalbaar en hernieuwbaar zijn. Verschillende studies hebben al aangetoond dat industriële warmtepompen een veelbelovende technologie zijn om de switch te maken.

Inge: Maar dan moet die technologie marktrijp zijn en daar knelt het schoentje. Uit een recente studie blijkt dat er wel technologieën zijn maar dat er ook nog ontwikkelstappen nodig zijn om deze te kunnen inzetten. Samen met Fevia Vlaanderen en de speerpuntcluster energie - Flux50 - denken we na over de inzet van warmtepompen of andere technologie om dan, via een collectief onderzoeksproject in de voedingsindustrie, na te gaan wat de impact van deze nieuwe technologie is op het productieproces. Via de Moonshot zijn de collega speerpuntclusters Catalisti en Flux50 ook oplossingen aan het zoeken voor de hele grote verbruikers en uitstoters en we hopen dat er snel nieuwe technologieën beschikbaar worden die dan kunnen vertaald worden naar de vele voedingsbedrijven. Zo is er nood aan nieuwe energiedragers die duurzaam geproduceerde energie stockeren als er een hoge piek is in hernieuwbare energie. Waterstof kan misschien opgeslagen worden in “keramische” batterijen, maar de omzetting van waterstof in elektriciteit (en vice versa) is op dit moment nog niet erg efficiënt. Warm water kan ook een energiedrager zijn en zal misschien gemakkelijker te transporteren zijn tussen bedrijven dan waterstof. Veel vragen dus. De rol van Flanders’ FOOD zit er in om ervoor te zorgen dat we op de hoogte zijn van al dit onderzoek en na te denken wat dit kan betekenen voor onze voedingsbedrijven.

In welke mate wordt er nagedacht over flexibilisering in de productie om in te spelen op het wisselend aanbod hernieuwbare energie?

Tom: We hebben in de voedingsindustrie de batterijen “avant la lettre”. Dit zijn de grote koelhuizen in de diepvriessector, die bij een energieoverschot dieper gaan koelen, om dan bij een energietekort de temperatuur te laten stijgen. De flexibilisering is echter beperkt. Bij batchprocessen kan men mogelijks nog schuiven gedurende de dag, maar bij processen zoals koekjes bakken kan je niet opeens de temperatuur van de oven aanpassen als er

moonshot

minder wind is. Dit is niet de weg die we willen inslaan. De grote uitdaging is om van gasgestookte ovens over te gaan op elektrische ovens omdat dit een impact heeft op de smaak en geur van het eindproduct. Voor deze uitdaging is de samenwerking met Flanders' FOOD cruciaal.

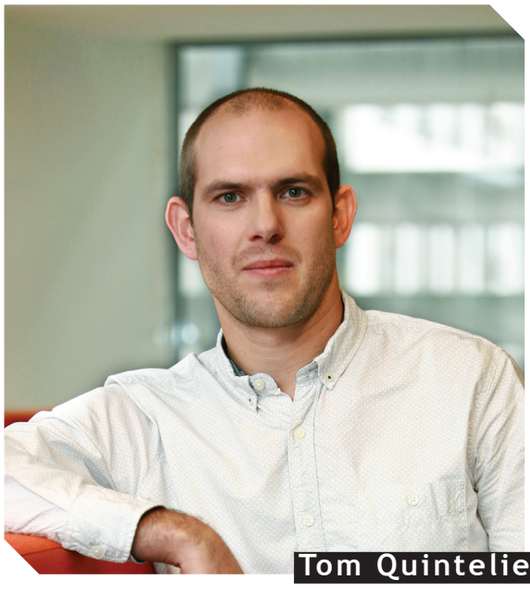
Inge: Voor mij is het nog onduidelijk hoeveel kennis bedrijven hebben over het proces of het recept om in een ander type oven te werken. Vanuit Flanders' FOOD kunnen we pilootinstallaties voorzien van gasgestookte en elektrische ovens om mogelijke effecten te onderzoeken en recepturen of processen aan te passen. Vanuit het beleid wordt het soms te eenvoudig bekeken, de gaskraan dichtdraaien en een warmtepomp kopen. Een belangrijke boodschap van Fevia Vlaanderen en Flanders' FOOD hierin is dat de kostprijs van die warmtepomp maar een deeltje is van de kostprijs van de transitie. We moeten rekening houden met andere processen, de operatoren moeten opleiding krijgen, impact op het product en fabrieksvoering en er zijn nog andere onbekende factoren die zeker ook een rol spelen.

Waar wil Fevia Vlaanderen over 10 jaar staan?

Tom:Over 10 jaar zou ik heel graag dezelfde daling zien in CO_2-uitstoot zoals bij de overgang van stookolie naar gas maar dan van gas naar elektriciteit of waterstofgas of een stuk biomassa door vergisting.

Waar wil Flanders' FOOD over 10 jaar staan?

Inge: Ik hoop dat we door samen te werken met Fevia Vlaanderen, Flux50, de sector van technologiebedrijven maar ook met start- en scale-ups de deadlines kunnen halen van het energieprobleem. Voor veel bedrijven is dit vandaag de dag al een probleem, dus we gaan de oplossingen al sneller moeten vinden dan over 10 jaar. De kosten van de energietransitie zijn meer dan een nieuwe machine kopen. In het (subsidie)beleid moet daar meer aandacht voor komen om tot de nodige versnelling te komen.



Tom Quintelier

Inge Arents

Een job in de lekkerste sector wordt nu nog aantrekkelijker door de werknemer centraal te stellen

Er is een “war on talent” en een krapte op de arbeidsmarkt, ook in de voedingsindustrie worden we hier dagelijks mee geconfronteerd. Digitalisatie en technologische innovaties staan laagopgeleide operatoren niet altijd ten dienste. Projecten zoals WIFI2020, Operator 4.0, AI Pathfinder, WIDE en proeftuin AR/MR proberen hier een oplossing voor te bieden.
Wij vroegen aan Anke Grooten, Social Affairs Director bij Fevia Vlaanderen en Lars Roba, innovatiemanager bij Flanders’ FOOD tekst en uitleg.

Anke stel jezelf voor en welke rol je opneemt binnen Fevia Vlaanderen?

Anke: Ik ben verantwoordelijk voor het departement dat alles in het werk stelt rond werk en talent en dit zowel op sociaal en federaal niveau alsook de materie rond arbeidsmarkt en talent op Vlaams, Waals en Brussels niveau. Het is heel belangrijk dat er voldoende mensen naar onze sector komen en dat de mensen die aan de slag zijn, blijven in onze sector. De krapte op de arbeidsmarkt voor de voedingsindustrie is één van de huidige uitdagingen en één van de vier pijlers van de duurzaamheidsroadmap die we als voedingsindustrie recent opmaakten.

Lars stel jezelf voor en welke rol je opneemt binnen Flanders’ FOOD

Lars: Ik ben innovatiemanager binnen het World Class Food Production team. Ik volg hiervoor projecten op die bedrijven helpen stappen te zetten richting de Factories of the Future, waaronder projecten die focussen op Human Centered Organisations. Daarin kijken we hoe innovatieve digitale technologieën de operatoren kunnen ondersteunen in hun werk en hoe dat het menselijke aspect beter belicht wordt in een Factory of the Future. De focus ligt daarbij niet enkel op automatisering en meer produceren. We trekken dit breder dan technologie alleen. Het gaat ook over arbeidsorganisatie en welk effect digitalisering heeft op de mensen. Zo zien we dat digitalisering soms een bepaalde weerstand teweegbrengt, omdat mensen niet goed weten hoe ze er mee moeten omgaan, de zogenaamde ‘techno stress’.

Anke Grooten

Lars Roba

Waar ziet Fevia Vlaanderen de grote uitdaging op de arbeidsmarkt voor de voedingsindustrie op dit moment?

Anke: Voldoende werkkrachten. We moeten zorgen we dat er voldoende mensen en zeker STEM talenten worden aangetrokken naar onze sector. Duurzame loopbanen moeten mensen aan de slag houden in onze sector. Digitalisering en robotisering op de werkvloer ondersteunen de mensen door bijvoorbeeld te zorgen voor minder zwaar werk en daarom is het belangrijk om de mensen met die technologie vertrouwd te maken via opleiding. Door hen te betrekken bij de innovatie en de ontwikkeling wordt voor een stuk ook de vrees weggenomen voor die digitalisering. Innovatie op de werkvloer gaat ook over andere organisatie van de arbeid en dit draagt dan opnieuw bij aan werkbaar werk. In dat kader zijn de innovatieprojecten van Flanders' FOOD zeer belangrijk, die tonen ons aan wat er werkt op de werkvloer.

Welke rol speelt Flanders' FOOD hierin met hun projecten?

Lars: In het traject WIFI 2020, samen met Workitects en Alimento, hebben we onderzocht hoe een innovatieve arbeidsorganisatie kan bijdragen tot meer autonomie bij operatoren op de werkvloer.
We hebben verschillende voedingsbedrijven bij elkaar gezet, zodat ze van elkaar konden leren vertrekkende vanuit elkaars inzichten. We hebben hierbij ook de job inhoud bekeken en ervoor gezorgd dat de mensen meer betrokken worden in het verhaal en meedenken met het bedrijf. Workitects heeft methodieken ontwikkeld om werknemers te betrekken bij de herstructurering van de organisatie, inclusief waar en bij wie de verantwoordelijkheden best kunnen liggen. Dit blijkt persoons- of team afhankelijk te zijn want niet elk team of elke persoon kan op dezelfde manier aangestuurd worden. Het ene team kan autonoom werken, het andere heeft een leidinggevende nodig om goed te kunnen functioneren.
Anke: Dat meer autonoom kunnen werken bijdraagt tot meer werkbaar werk, blijkt ook uit een eerste onderzoek in de voedingsindustrie door de Leerstoel Arbeid 4.0, een initiatief van KU Leuven en het HIVA-onderzoeksinstituut.

WIFI 2020

Lars: Meer autonomie zorgt voor meer betrokkenheid bij de werknemers. Door operatoren te betrekken bij innovatie kunnen bepaalde transities, zoals digitalisatie, vlotter verlopen in een bedrijf. In het project Operator 4.0 onderzoeken we welk effect digitalisering heeft op operatoren en hoe dat we ervoor kunnen zorgen dat digitale tools zoals bijvoorbeeld Virtual Reality de vaardigheden van operatoren kunnen verbeteren. De Operator 4.0 scan heeft als doel om de knelpunten te

We hopen op meer instroom uit kwalitatief STEM onderwijs

bepalen bij digitaliseringsacties. De digitale tool stelt bepaalde methodieken voor om de digitaliseringsproblemen weg te werken. Voor digitalisering vinden de bedrijven reeds de weg naar technologieaanbieders, maar voor het human aspect is het soms nog wat vaag. Flanders' FOOD helpt bedrijven met hun vragen en verbindt ze door naar experten waar nodig.

In welke zin wordt er vanuit beleid en overheid ondersteuning gegeven en vanuit Fevia Vlaanderen een pleidooi gevoerd om bedrijven te inspireren?

Anke: In het kader van duurzame loopbanen richtten we als sociale partners het Loopbaanfonds Voedingsindustrie op, in de schoot van Alimento. Met dat loopbaanfonds stimuleren we opleidingen met verhoogde budgetten, geven we organisatieadvies en HR-advies en ondersteunen we de schakelmomenten doorheen heel de loopbaan. Mensen die aan de slag gaan in onze sector kunnen beroep doen op een verhoogd opleidingsbudget van € 2500 per VTE. We hebben veel STEM talent nodig en we hameren naar het beleid toe dat de kwaliteit van het STEM onderwijs omhoog moet. Er moet ook meer afstemming zijn tussen het onderwijs en onze sector. Zo inspireren we leerlingen en studenten al via verschillende acties als Food Tech Talent bedrijfsbezoeken, de Student Award, de samenwerking met Vlajo rond ondernemers voor de klas en duaal leren. We bekijken de piste van duaal lesgeven waarbij STEM-talenten uit onze bedrijven een aantal lesuren lesgeven in een, technische, secundaire richting.

Hoe is de samenwerking tussen Fevia Vlaanderen en Flanders' FOOD?

Anke: De pilootprojecten van Flanders' FOOD met een aantal bedrijven zijn zeer belangrijk. Deze projecten geven inzicht en expertise die we dan vanuit de sector verder kunnen omzetten naar ondersteuning voor bedrijven en werknemers. Omgekeerd capteren wij ook noden en vragen die we dan kunnen terugkoppelen naar Flanders' FOOD om hier projecten over op te zetten.

De expertise vanuit de onderzoeken in het kader van de Leerstoel Arbeid 4.0 versterkt ook het belang van die pilootprojecten van Flanders' FOOD. Om de hele sector mee te krijgen is de samenwerking met Flanders' FOOD, Alimento en andere partners van groot belang.

Waar wil Fevia Vlaanderen over 10 jaar staan?

Anke: We hopen dat er een antwoord is gevonden om de krapte op de arbeidsmarkt weg te werken. We hopen op meer instroom uit kwalitatief STEM onderwijs. Dit is een hele uitdaging als je de groei en de leeftijdspyramide bekijkt in de sector. Er zal een uitstroom zijn op basis van leeftijd met als gevolg dat er een stijgende nood is aan voldoende gemotiveerde talenten in onze sector.

Waar wil Flanders' FOOD staan over 10 jaar?

Lars: Over 10 jaar willen we dat elk voedingsbedrijf stappen heeft gezet naar een 'Factory of the Future'. Door te innoveren, zullen technologieën, maar ook inzichten rond innovatieve arbeidsorganisaties nog meer op punt staan en ingeburgerd zijn. De voedingsindustrie zal aantrekkelijk zijn om werkzaam in te zijn en te blijven via digitale ondersteunende tools die het werk verlichten, maar niet minderwaardig maken. Virtual reality kan bijvoorbeeld nieuwe mensen helpen bij hun opleiding.

Anke: In het technische onderwijs kunnen die brillen ook een serieuze meerwaarde bieden zodat de jongeren kunnen zien hoe het er in zo een productie aan toe gaat en hoe de productie van een voedingsproduct eruit ziet. Het gebruik van VR brillen zal onze sector ook aantrekkelijker maken.

Wat eten we morgen?

Fevia
Vlaanderen

Eind november lanceerde Fevia de nieuwe duurzaamheidsroadmap van de Belgische voedingsindustrie, opgebouwd rond 4 pijlers, 15 thema's en 32 concrete ambities. Vanuit de vraag "Wat eten we morgen?" wil de sector de komende jaren het voortouw nemen om met consumenten, ketenpartners en andere stakeholders samen te werken aan een duurzaam voedingssysteem.

Samenwerken aan een duurzaam voedingssysteem

De coronapandemie, de oorlog in Oekraïne en de stijgende kosten die daarmee gepaard gaan doen de Belgische voedingsindustrie door woelige wateren varen. Ondanks die turbulente periode blijft onze sector toch haar kompas op de toekomst richten. Samen met haar leden creëerde Fevia daarom een nieuwe duurzaamheidsroadmap voor de Belgische voedingsindustrie, richting 2025 en verder. Die online roadmap bevat een actieplan waarmee Belgische voedingsbedrijven en hun meer dan 95.000 food heroes de komende jaren liefst 32 concrete ambities willen waarmaken.
"Wat eten we morgen? Het is een vraag die we ons allemaal dagelijks stellen, maar het is voor ons ook een vraag met veel laagjes. Hoe zorgen we voor lekkere, gevarieerde, innovatieve, betaalbare en duurzame voeding en dranken, zowel vandaag als in de toekomst? Als voedingsindustrie erkennen we onze voortrekkersrol om samen met de andere ketenpartners en stakeholders een duurzaam voedingssysteem te creëren en met deze roadmap tonen we dat het ons menens is", zegt Nadia Lapage, secretaris-generaal van Fevia Vlaanderen.

Het vertrouwen van consumenten verdienen

In 2021 polste Fevia bij consumenten en de andere stakeholders naar hun verwachtingen over hoe de sector kan bijdragen aan een duurzaam voedingssysteem. Uit een unieke consumentenbevraging door Why5 Research blijkt dat steeds meer Belgische consumenten gevoeliger worden voor duurzaamheid bij de aankoop van voeding.
De eerste pijler van de duurzaamheidsroadmap is dan ook gericht op het vertrouwen van die consument verdienen. Daarvoor zet de sector in op drie belangrijke thema's. Voedselveiligheid is het eerste wat consumenten verwachten van onze sector. Daarom streven we ernaar dat alle Belgische voedingsbedrijven met meer dan 20 werknemers beschikken over een gevalideerd autocontrolesysteem.

Van evenwichtige voeding tot dierenwelzijn

De vele Vlaamse voedingsbedrijven staan bekend om hun lekkere, kwalitatieve voeding en dranken. We willen consumenten laten genieten, maar hen ook helpen om gezond en evenwichtig te leven. De gezondere keuzes gemakkelijker maken, krijgt dus een belangrijke rol in de roadmap, net als transparant communiceren en verantwoorde marketing.
Een derde thema komt rechtstreeks voort uit de consumentenbevraging van Why5 Research. Consumenten geven aan dat dierenwelzijn hoog op hun prioriteitenlijst staan en als sector willen we met bijkomende, extralegale vereisten het engagement van de voedingsindustrie blijven scherp stellen. We proberen daarbij vrijwillige standaarden door een maximaal aantal bedrijven te laten naleven.

De groene transitie omarmen en versnellen

Duurzaamheid gaat in de roadmap van de Belgische voedingsindustrie over meer dan de impact van voeding op de planeet. Toch mag ook dit thema uiteraard niet ontbreken. De Europese Green Deal, met daarin de farm-to-fork strategie, legt op verschillende vlakken de lat een pak hoger. Voedingsbedrijven werken zelf al jaren aan het verminderen van hun milieu-impact en willen daarin verdere stappen ondernemen.

Als tweede pijler van de duurzaamheidsroadmap stelt de sector zich dan ook de ambitie om die groene transitie te omarmen en te versnellen op vijf vlakken. Zo investeren voedingsbedrijven om steeds slimmer om te springen met water, energie en verpakkingen. Maar ook door circulair te denken en door voedselverlies te vermijden, kunnen bedrijven bijdragen aan de klimaatdoelstellingen. Fevia Vlaanderen en Flanders' FOOD ondersteunen de Vlaamse voedingsbedrijven om de hoge ambities waar te maken, bijvoorbeeld met initiatieven zoals vrijwillige energiebeleidsovereenkomsten, Lerende Netwerken en innovatieprojecten zoals SmartWaterUse.

Futureproof loopbanen stimuleren

Geen "food" zonder "food heroes"! Om het welzijn en het werkplezier van elke food hero veilig te stellen, blijven voedingsbedrijven inzetten op veilige en motiverende werkplekken waar mensen graag aan de slag gaan en waar ze alle groeikansen krijgen. Met de derde pijler van de duurzaamheidsroadmap wil de sector werken aan toekomstgerichte loopbanen.

Gezien de huidige krapte op de arbeidsmarkt staat de sector voor de uitdaging om vandaag en morgen de juiste talenten aan te trekken om een boeiende loopbaan in de lekkerste sector uit te bouwen. Onder de koepel van het merk Food At Work neemt Fevia Vlaanderen daarom samen met partners als Alimento en Flanders' FOOD initiatieven richting potentiële food heroes. Zo organiseert de sector jaarlijks innovatiewedstrijden voor jongeren en kunnen voedingsbedrijven deelnemen aan de Food Tech Talent bedrijfsbezoeken. Voedingsfabrieken zijn volop aan het digitaliseren en dat heeft een impact op de werkvloer en de jobs. De uitdaging is om digitalisering ook in te zetten om de mensen hierin te ondersteunen. Het Loopbaanfonds ondersteunt alle werknemers uit de sector tijdens hun loopbaan. Dat gaat van gratis loopbaanbegeleiding, tot opleidingsbudgetten voor loopbaanwijzigingen en een tussenkomst voor kinderopvang.

Samen waarde creëren

Duurzaam ondernemen betekent ook samen waarde creëren. Voedingsbedrijven moeten concurrentieel kunnen blijven en kansen krijgen om te groeien. Zo kunnen ze op een duurzame manier in ons land blijven investeren, innoveren en tewerkstelling creëren. Als klein land met een open economie moeten we ook onze blik op de wereld blijven richten. Zo kunnen Belgische voedingsbedrijven duurzaam verankerd blijven in België en kunnen ze bijdragen aan een duurzaam voedingssysteem.
De voedingsindustrie staat centraal in de voedingsketen en wil een meerwaarde creëren voor iedereen. Voedingsbedrijven werken daarom bij voorkeur met duurzame landbouwgrondstoffen, in nauwe samenwerking ketenpartners, waarmee ze eerlijke handelsrelaties nastreven. Omdat heel wat consumenten en voedingsbedrijven voeding en dranken op basis van zoveel mogelijk lokale, kwalitatieve grondstoffen verkiezen, wordt lokale bevoorrading daarbij ook belangrijker.

Een kompas voor voedingsbedrijven

Ann Nachtergaele, Sustainability coordinator bij Fevia, licht de duurzaamheidsroadmap toe: "De duurzaamheidsroadmap gaat veel verder dan een eenvoudig duurzaamheidsverslag. Ze tekent een traject uit, met een stappenplan rond 4 pijlers, 15 thema's en een actieplan om 32 concrete ambities richting 2025 en verder waar te maken. Dit wordt het kompas waarmee onze voedingsbedrijven, waaronder ook veel kmo's, hun eigen duurzaamheidsstrategie kunnen uitwerken, in lijn met de Sustainable Development Goals van de Verenigde Naties. Vanuit Fevia staan we klaar om hun hierbij bij te staan."

Innovatie

is steeds met de blik op morgen. Wat eten we over 5 jaar? 10 jaar?

Flanders' FOOD is hét strategie gedreven innovatieplatform van de voeding - laat je inspireren en wees voorbereid op de toekomst!

Flanders' FOOD overtuigt voedingsbedrijven met passie, kennis en kunde om grenzen te verleggen: letterlijk en figuurlijk. Het is onze missie om voedingsbedrijven te ondersteunen via onderzoek en innovatie om hun competitiviteit te verhogen en te versterken. Om verder te kijken dan hun eigen fabrieksmuren. En die innovatie is strategie gedreven: op basis van een gezamenlijke strategische onderzoeks- en innovatieagenda (SRIA) worden verschillende roadmaps opgesteld. Gezamenlijk want de roadmaps bepalen de innovatienoden in nauwe samenwerking met alle leden in ons ecosysteem, zowel bedrijven, kennisinstellingen en andere partners. Via projecten worden de doelen van die roadmaps gerealiseerd op middellange en langere termijn. Veelal is dit een tijdshorizon voorbij deze van individuele bedrijven en organisaties. Wat eten we over 5 jaar? 10 jaar?

De strategische onderzoeks- en innovatieagenda telt 4 grote programma's:

1. **Resilient & Sustainable AgriFood Systems**: onderzoek naar het samenbrengen van partners doorheen de keten en doorheen sectoren om transparantie en efficiëntie te verhogen en het verlies aan hulpmiddelen en materialen te beperken.
2. **World Class Food Production**: Onderzoek naar meer efficiënte productiesystemen en superieure producten met meer toegevoegde waarde. De ecologische impact van de productie wordt beperkt.
3. **Personalised Food Products & Healthy Diets**: Onderzoek om een antwoord te bieden op de noden van diverse types consumenten en om de mogelijkheden van gepersonaliseerde voeding na te gaan.
4. **New & Shifting Resources**: Onderzoek om een antwoord te bieden op vragen om zorgvuldiger om te gaan met grondstoffen voor voedingsproducten, om alternatieve grondstoffen te vinden en om een antwoord te bieden op vragen om nevenstromen vanuit landbouw en voedingsindustrie hoogwaardiger te kunnen valoriseren.

In de programma's **'Resilient & Sustainable AgriFood Systems'** en **'New & Shifting Resources'** wordt er voor de doelstellingen en de invulling ervan vanuit de keten geredeneerd: vanuit agro (landbouwer, toeleveranciers landbouw, biodiversiteit), over de verschillende schakels van de verwerkende industrie (grondstof, halffabrikaat, ingrediënt, BtoB) tot en met de consument (BtoC en retail). De roadmaps binnen deze programma's zijn o.a. 'graan tot bakkerij', 'varken tot charcuterie', 'nevenstromen' en 'eiwittransitie'.

Het programma **'World Class Food Production'** focust zich op de voedingsfabriek, maar de roadmaps zijn steeds gericht op een verregaande samenwerking met andere sectoren en bedrijven in het ecosysteem (bv. industrie 4.0, ecoproductie met watertechnologiebedrijven en energietechnologiebedrijven, voedingsverpakking met verpakkingsbedrijven, recyclagebedrijven, …). Enkel FoodSafety is een roadmap die nog heel sterk verankerd zit in de fabriek zelf.

Het programma **'Personalized Food Products & Healthy Diets'** richt zich enerzijds op een samenwerking in de keten (van grond/boer tot vork/consument), maar anderzijds ook op een samenwerking met andere sectoren (met name de zorgsector, health-actoren en technologieproviders). De roadmaps nutritie en delicatessen liggen dicht bij de voedingsindustrie zelf, maar vergen toch ook samenwerking met andere actoren om de consument te bereiken.

Roadmaps

Resilient & Sustainable Agrifood Systems

Aardappel tot friet

Graan tot bakkerijproduct

Groente tot veggie

Varken tot charcuterie

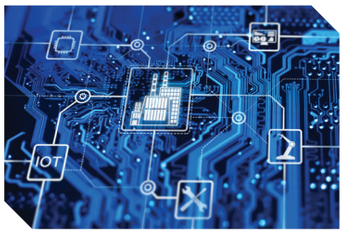
Personalised Foods & Healthy Diets

Nutritie

Zorg

World Class Food Production

Voedingsfabriek van de toekomst



Voedselverpakking van de toekomst

Voedselveiligheid

Eco-productie

New & Shifting Resources

Eiwittransitie

Nevenstromen

FR&D hall
FOOD RESEARCH & DEVELOPMENT HALL

De processen van de grootkeuken onderzoeken in de FR&D Hall

De Food Research & Development Hall (FR&D Hall) te Roeselare bestaat uit een serie pilootapparatuur ten dienste van voedingsbedrijven, grootkeukens, maaltijdbereiders en zorgactoren en staat open voor iedereen die onderzoek wil doen naar de kwaliteit van maaltijdcomponenten of volledige maaltijden bereid in een grootkeuken. Onderzoekers van het expertisecentrum agro- en biotechnologie van VIVES zullen, in samenwerking met POM West-Vlaanderen en Flanders' FOOD, de voedingsbedrijven en grootkeukens ondersteunen met hun expertise en begeleiden bij de testopzet, testuitvoering en interpretatie van de resultaten. Door de testen in de proefkeuken extra te ondersteunen met analyses binnen de labo's van VIVES kan er een totaalpakket aangeboden worden dat de kennis zal vergroten en de implementatie kan versnellen. Concreet zullen de maaltijden van morgen vandaag in deze keuken bereid worden door een gemotiveerd team van onderzoekers en koks.

> https://frdhall.be/

met de steun van

Europese Unie

AGENTSCHAP INNOVEREN & ONDERNEMEN

EFRO EUROPEES FONDS VOOR REGIONALE ONTWIKKELING

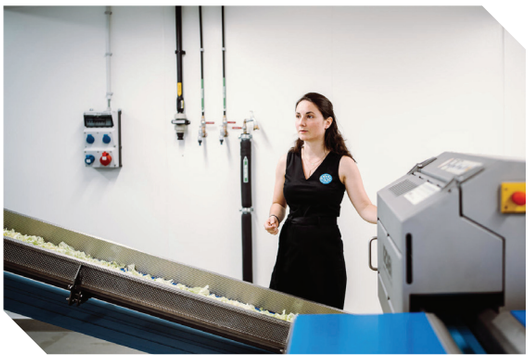
vives

POM West-Vlaanderen

FLANDERS INNOVATION & ENTREPRENEURSHIP

FF FLANDERS' FOOD

Clusters for Growth



VEG-i-TEC is een living lab

voor groenten- en aardappelverwerkende industrie

VEG-i-TEC is uniek want alle processen vanaf de oogst tot een versneden, gewassen en verpakt vers groenten product zijn hier mogelijk. Meten is weten, de lijnen van de Technologiehal zijn uitgerust met sensoren en meetapparatuur die een schat aan data opleveren.
Er gaat veel water, energie en voeding verloren bij de verwerking van groenten en aardappelen. Het probleem van waterschaarste wordt steeds groter. De WATERHAL is volledig gewijd aan waterbehandeling: van proceswater tot afvalwater
Fabrikanten van gefrituurde producten, maar ook leveranciers van oliën en vetten of ingrediënten kunnen in de toekomst in de BELGIAN FRIES PILOT komen testen op het blancheren, drogen, coaten, frituren en invriezen van producten op semi-industriële schaal.

> www.ugent.be/veg-i-tec/en

met de steun van

Europese Unie

AGENTSCHAP INNOVEREN & ONDERNEMEN

EFRO EUROPEES FONDS VOOR REGIONALE ONTWIKKELING

Interreg France-Wallonie-Vlaanderen

GoToS3 VEG-i-TEC

UNIVERSITEIT GENT

vito

VLAKWA Flanders Knowledge Centre Water

howest university of applied sciences

FLANDERS INNOVATION & ENTREPRENEURSHIP

FF FLANDERS' FOOD

Clusters for Growth

Pilot Bakery

Terwijl je dit leest wordt de laatste hand gelegd aan deze nagelnieuwe proefbakkerij op de prachtige VUB-campus, hartje Brussel.
De bakkerij zal bestaan uit twee volwaardige afdelingen. In deze volledig gescheiden zones zal alle ‘state-of-the-art’ apparatuur beschikbaar zijn voor het maken van zowel ‘traditioneel brood’, lees: gerezen met bakkersgist, alsook een zone om te experimenteren met ‘zuurdesembrood’. Sensoren en software zullen zorgen voor het capteren en verwerken van alle relevante data van het bereidingsproces, waardoor er op een wetenschappelijke en reproduceerbare manier kan worden gewerkt.

“Brood mag dan wel al uit de tijd van het oude Egypte dateren, de toekomst zal hier onderzocht worden”, aldus bezieler Prof. Luc De Vuyst, met wie deze infrastructuur werd opgezet (VUB, Onderzoeksgroep Industriële Microbiologie en Voedingsbiotechnologie)
“Zuurdesembrood wordt steeds populairder. De typische lichtzure smaak en de textuur geven karakter aan het brood. Hoewel het brood heel wat heilzame eigenschappen wordt toegedicht, zijn daar momenteel weinig wetenschappelijke bewijzen voor” zo gaat hij verder.

De Pilot Bakery zal gebruikt worden voor zowel onderzoek als in het kader van dienstverlening. Zo zullen in de toekomst ook productontwikkelaars van bedrijven gebruik kunnen maken van de installaties. De eerste broodjes komen in de herfst van 2022 uit de ovens.

VUB VRIJE UNIVERSITEIT BRUSSEL

FLANDERS INNOVATION & ENTREPRENEURSHIP
FF FLANDERS' FOOD
Clusters for Growth

Food Pilot

10 jaar geleden opgericht door ILVO en Flanders' FOOD, ten dienste van innoverende en oplossing-zoekende voedingsbedrijven.
Uitgerust met semi-industriële machinerie en labo's, en voorzien van experten met de nodige kennis voor begeleiding op maat. "Laagdrempelig, confidentieel, en zeer divers. Bedrijven vinden er oplossingen voor een productontwikkeling, procesverbetering, bepaling van de houdbaarheid, voedselveiligheid, samenstelling of smaak."
Een drukbezochte plaats, met jaarlijks:

> 300 bedrijven op een 'eerste adviesgesprek', gratis en vrijblijvend
> 500 piloottesten in de pilot plant, voor en samen met het bedrijf
> zowat 20.000 laboratoriumanalyses op voedingsproducten

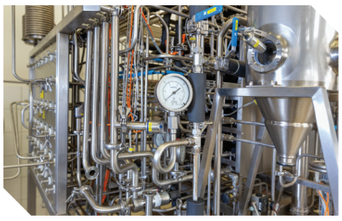
Food Pilot investeert verder in de toekomst

> www.foodpilot.be

FOOD PILOT

NIEUW! Hal uitgerust met verwerkings- en **extractie-apparatuur voor eiwitonderzoek**: voor het dehullen, ontvetten, centrifugeren, decanteren, klaren en opzuiveren van eiwitbronnen van plantaardige, dierlijke en microbiële oorsprong.
Contact: Geert.VanRoyen@ilvo.vlaanderen.be

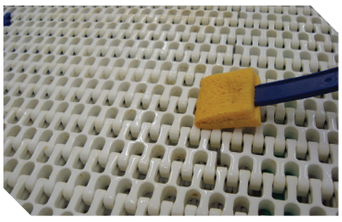
NIEUW! Investering in **kleinschaligere apparatuur** voor verkennend, zeer innovatief onderzoek, waarvan beschikbare volumes vaak nog beperkt zijn.
Contact: Nathalie.Bernaert@ilvo.vlaanderen.be



NIEUW! Begeleiding in het berekenen en gericht verbeteren van de **milieuvoetafdruk** van producten. Toepassing van de 'PEF' methode - Product Environmental Footprint - gebaseerd op levenscyclusanalyse (LCA).
Contact: Veerle.Vanlinden@ilvo.vlaanderen.be

ILVO
Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek

FLANDERS INNOVATION & ENTREPRENEURSHIP
FF FLANDERS' FOOD
Clusters for Growth



Begeleiding 'on the floor' in de beheersing van *Listeria monocytogenes en Salmonella* in de productie omgeving. De grootste aandacht gaat naar stammen die persisterend aanwezig zijn in het bedrijf, en naar het remediëren van de hardnekkige spots en biofilms.
Contact: Koen.DeReu@ilvo.vlaanderen.be

Nieuwe gezichten

Greet Cleemput

> innovation manager

Achtergrond?

Ik ben Bio-Ingenieur, of wat ze vroeger Ingenieur in de Landbouw- en Scheikunde-industrieën noemden, met een specialisatie in voeding. Daarna heb ik een doctoraat gedaan bij Prof. Delcour op endogene enzymen in tarwebloem. Na mijn studies heb ik heel kort bij Neuhaus gewerkt als productontwikkelaar en verantwoordelijke voor de kwaliteitscontrole. Nadien ben ik bij Dera Food Technology aan de slag gegaan en daar heb ik o.a. een afdeling Processed Food mee opgericht. Daarna heb ik mij verder gespecialiseerd bij Dera Food Technology op hydrocolloïden in relatie tot textuur. Toen Dera Food Technology in 2010 overgenomen werd door Kerry Food Ingredients werd ik verantwoordelijk voor het gamma aan food chemicaliën en kleurstoffen voor heel EMEA. Wanneer Kerry Food Ingredients hun afdelingen in België sloot heb ik beslist om mijn droom waar te maken door een Bed & Breakfast te beginnen in Reet. Na zes jaar boeiende jaren in de toeristische sector heb ik besloten om op zoek te gaan naar een nieuwe uitdaging. Samen met een loopbaancoach ben ik tot de conclusie gekomen dat ik graag projectmatig samenwerk en ook afwisseling nodig heb. Daardoor en met mijn achtergrond in de voeding leek een bedrijf als Flanders' FOOD een ideale match.

Interesses?

Ik ben mama van 2 jongvolwassen zonen. De jongste zoon is in mijn voetsporen getreden en studeert ook voor Bio-Ingenieur, de oudste zoon bevindt zich in de wereld van de podiumkunsten waar hij als dramaturg aan het werk is. Ik hou van de natuur om tot rust te komen en wandel heel graag. Ik ben lid van een bloemplukweide en steek hier graag een handje toe. Ook hou ik van sfeer en gezelligheid en decoreer ik graag. Als lid van een fitnessclub volg ik groepslessen BBB, spinning en stretching, maar daarnaast beoefen ik al enkele jaren Chi Neng Qigong, een effectieve Chinese bewegingsleer voor het versterken van zowel lichaam als geest.

Waarom voeding?

Door mijn studies is dit heel erg gegroeid en heb ik daar bewust voor gekozen. Gezonde voeding vind ik heel belangrijk en ik ben er me meer en meer van bewust dat gezondheid en wat je eet heel erg met elkaar verbonden zijn.

Sterke punten?

Ik kan goed organiseren en mensen samenbrengen. Ik ben flexibel en heb een brede interesse. Ik ben redelijk perfectionistisch.

Lievelingseten?

Dat is zonder twijfel witloof en hesp in de oven, voor mij is dit een puur Belgische topper.

Eline Stuyven

> innovation manager

Achtergrond?

Ik heb in Leuven gestudeerd als Bio-Ingenieur in de richting levensmiddelentechnologie. Mijn eerste werkervaring was bij Danone in Rotselaar, daar was ik actief als productie planner. Hier heb ik veel geleerd over de productieomgeving in voedingsbedrijven. Daarna heb ik spontaan bij Flanders' FOOD gesolliciteerd en zo ben ik hier terecht gekomen.

Interesses?

Qua hobby's ga ik vaak zwemmen en ik schilder ook abstracte kunst. Ik hou van het combineren en mengen van kleuren en zo kan ik ook mijn hoofd vrij maken door met mijn handen te werken. Verder lees ik sinds corona ook veel meer. Natuurlijk ga ik ook graag op vakantie. Ik houd zowel van natuur als cultuur, maar toch trek ik op vakantie meestal de bergschoenen aan.

Waarom voeding?

Voeding omdat het lekker is, omdat je het iedere dag eet, ik kook ook heel graag. Het fascineert mij hoe voeding gemaakt wordt en welk effect het heeft op je lichaam. Voeding heeft een enorme impact op ieders leven, dit somt op waarom ik net in en voor de voedingsindustrie wil werken.

Sterke punten?

Ik ben als persoon iemand die heel georganiseerd is, soms een tikkeltje perfectionistisch, zonder hierin te overdrijven. Ik heb een groot verantwoordelijkheidsgevoel en werk heel doelgericht.

Lievelingseten?

Ik lust heel veel graag maar het liefst van al eet ik iets uit de Italiaanse keuken.

Nickolas Degrande

> assistant community

Achtergrond?

Ik ben afgestudeerd als kok en maître d 'hotel. Voor mijn eerste werkervaring in de horeca heb ik ook nog een jaar rondgereisd. Tijdens mijn studies had ik reeds gewerkt bij Flanders' FOOD als jobstudent en dat was me goed bevallen. Toen ik dan hoorde dat ze op zoek waren naar een assistent voor Communicatie & Community heb ik mijn kandidatuur gesteld. Zo ben ik sinds november 2021 in dienst.

Interesses?

Ik speel tafeltennis op amateurniveau in clubverband; elke woensdagavond trainen we hiervoor samen in TTC Wingene. Ik zwem ook graag en probeer hier regelmatig tijd voor vrij te maken. Daarnaast reis ik ook heel graag. De meer avontuurlijke reizen onderneem ik met mijn vrienden, maar ik kan ook genieten van een ontspannen reis met het gezin. De leukste reis tot nu was naar Mexico, waar ik vooral genoten heb van de cultuur.

Waarom voeding?

Door mijn studies heb ik natuurlijk een grote interesse in voeding. Ik hou enorm van lekker eten en kook ook zeer graag. Ik vind het bovenal ook een boeiende sector om in te werken.

Sterke punten?

Ik ben leergierig en heel geduldig. Ik vind dat ik goed met stress kan omgaan en ik ben inzetbaar voor heel uiteenlopende taken.

Lievelingseten?

Zelfgemaakte vol-au-vent met kroketten en als dessert een moelleux au chocolat met vanille-ijs.

Zoekertjes

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.

> Timothy.lefeber@flandersfood.com

VeggieChain

Bedrijven in de groente verwerkende keten die meer inzicht willen krijgen in de evolutie van gezondheidscomponenten en smaak van groenten doorheen de keten.

> Greet.cleemput@flandersfood.com

NuHCaS

Bedrijven in de voedings- en gezondheidssector die toegang willen hebben tot kennis, evenementen, projecten en een heel netwerk rond voeding en gezond en op deze manier willen meewerken aan de creatie van lekkere en nutritioneel evenwichtige maaltijden met een positieve impact op de levenskwaliteit van de consument.

> Ellen.fierens@flandersfood.com

DIGIDENKERS

Voedingsbedrijven die voor 4 workshops, gespreid over een jaar, willen samenkomen in een lerend netwerk over digitalisering. Door getuigenissen, bedrijfsbezoeken en 'kennis Boosts' door experten of technologieaanbieders krijg je nieuwe ideeën over je eigen digitaliseringsplannen.

> Bart.vandamme@flandersfood.com

AI PathFinder

Voedingsbedrijven die zin hebben om met hun digitale data aan de slag te gaan? Of een beter zicht willen krijgen op wat Artificiële Intelligentie kan betekenen.

> Lars.roba@flandersfood.com

P-verwijdering uit afvalwater

Bedrijven die alternatieve technologieën zoeken voor FeCl3 om fosfaten te verwijderen uit afvalwater. Door in te zetten op alternatieven verminder je het gehalte aan chloriden en verhoog je de kansen voor waterhergebruik.

> Marie.demarcke@flandersfood.com

Food Intake Dataspace

Bedrijven in de voedings-, gezondheids en technologiesector die mee willen werken aan de uitbouw van een gebruiksvriendelijke tool om voedingsconsumptie te monitoren. Hierbij werken we met foto's en beeldherkenning en gaan we tot op persoonsniveau met de nodige aandacht voor privacy. Ook het maken van de link naar persoonlijke gezondheidsparameters wordt onder de loep genomen

> Ellen.fierens@flandersfood.com

Najaar van

De Milieuafdruk van voeding: de 'PEF' methode in de praktijk

27.06.2022 - Online webinar

Als bedrijf investeren in eco-innovatie zoals waterhergebruik en groene energie is steeds meer een noodzaak in een robuust en veerkrachtig voedingssysteem. Maar hoe begin je daaraan en waar leg je in jouw bedrijf best de focus? Dit webinar gaat dieper in op de 'PEF' methode – Product Environmental Footprint – voor de berekening van de milieuvoetafdruk van voedingsproducten. Een soort gestandaardiseerde levenscyclusanalyse (LCA) in het leven geroepen door de Europese Commissie om op transparante en wetenschappelijk onderbouwde wijze milieu-informatie te kunnen meegeven aan eindconsumenten. Tevens geeft het inzichten aan bedrijven waar ze de focus moeten leggen. Flanders' FOOD biedt zijn diensten aan de bedrijven die verdere stappen willen ondernemen om hun 'PEF' te verkleinen.

De toekomst van voeding is digitaal

07.09.2022 - Brussel

The future of food is digital: Hoe kunnen slimme sensoren en datasystemen concreet bijdragen tot een duurzaam productieproces en jouw weerbaarheid verhogen? Kom op 7 september luisteren naar de resultaten van de S3FOOD innovatieprojecten. En ontdek hoe we de Europese kmo's in de voedingssector willen blijven stimuleren in hun digitale transformatie en verduurzaming.

Flanders' FOOD

Slimmer eten in de zorg

15.09.2022 - **Merelbeke**

Ben je als bedrijf actief op het raakvlak tussen voeding en gezondheid of wil je vernemen wat daar momenteel leeft? Tijdens dit interactief NuHCaS-event laten we je graag 'proeven' van de resultaten van lopende projecten binnen dit thema en kan je mee in discussie gaan over de onderzoeksvragen, de aanpak en de relevantie voor de sector.

Slotevent MeatMimicMatrix

27.09.2022 - **Technologiecampus Gent van KU Leuven**

Wil je meer inzicht in hoe je de textuur van alternatieve vleesanalogen kan beïnvloeden? Op 27 september worden tijdens het slotevent de resultaten van het MeatMimicMatrix project door KU Leuven en Flanders' FOOD voorgesteld en leer je meer over de impact van proteïnen, vetten en functionele ingrediënten op de textuur van vleesanalogen.

Hygiene for Food 2022

22.09.2022 - **Bluepoint, Antwerpen**

'Hygiene for Food' is één van de belangrijkste events rond reiniging, hygiëne monitoring en hygiënisch ontwerp voor de voedingsindustrie in Vlaanderen. De 'hygiëne-lat' voor een voedingsbedrijf ligt zeer hoog. Reinigings- en productieprocessen moeten duurzamer en efficiënter worden en de productkwaliteit beter gegarandeerd moet worden, … om competitief te blijven. Deze editie heeft ook aandacht voor de arbeidscultuur van een voedingsbedrijf. Verschillende instanties verwachten van voedingsbedrijven dat er binnen het bedrijf van management tot arbeider een voedselveiligheidscultuur heerst.

Masterclasses: Van nevenstroom naar inkomstenstroom

06 en 28.10.2022, 10 en 25.11.2022 - **De Punt in Gent**

Een opleidingssessie van 4 dagen om als bedrijf meer toegevoegde waarde te halen uit een nevenstroom. Van inspiratie, matchmaking, business modeling tot communicatie. Je eindigt met een concreet plan om van de nevenstroom een inkomstenstroom te maken getoetst aan een businessmodel en aan de huidige wetgeving.

Officiële opening @Food Pilot: verwerkingslijn innovatieve eiwitten

24.11.2022 - **Food Pilot, Melle**

Plantaardige en andere alternatieve proteïnen zijn aan een opmars bezig. Kom op 24 november de nieuwe verwerkingslijn voor innovatieve eiwitten in de Food Pilot ontdekken die de verwerking van eiwitrijke grondstoffen tot (tussen)producten mogelijk maakt. Leer meer over de impact van deze verwerkingsstappen op de functionele en nutritionele eigenschappen van je eiwitten.

Meer starters, meer blijvers, meer groeiers: daar gaan we voor!

Agentschap Innoveren & Ondernemen en de clusters willen samenwerking tussen ondernemingen, kennisinstellingen en overheden faciliteren. Flanders' FOOD is de speerpuntcluster voor de agrovoedingsindustrie.

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