Radar xl

editie 6 - januari 2023

Let's connect

Nieuwjaarsreceptie:

Let's connect

31 januari 2023 16.00u - Handelsbeurs, Gent

Programma

16u00
Ontvangst met een drankje in de foyer van Ha Concerts in Gent

16u40
Het team, de 4 programma's en de strategie aan u voorgesteld

17u40
Walking dinner en uitgebreide mogelijkheid om te netwerken

20u00
Einde

Redactie: Bjorn Samson, Inge Arents Marie Demarcke, Timothy Lefeber, Margaux Leemans, Arne Huyst, Ellen Martens, Rani Roye

Vormgeving: www.mmmieke.be

Let's connect

Beste leden en partners van Flanders' FOOD,

Met deze eerste Radar XL van 2023 wil ik jullie allemaal het allerbeste wensen voor dit spiksplinternieuw kalenderjaar.

Het is een bitterzoete start. Bitter omdat we nog steeds in zwaar onweer zitten: hoge grondstof- en energieprijzen, dure lonen en tekort aan mensen om al het werk te doen. Zoet omdat elk nieuw jaar toch weer wat hoop brengt dat het terug beter kan gaan. Ik wens jullie toch allemaal de veerkracht om er voor te blijven gaan, dag na dag, met de blik op een betere toekomst voor ons allemaal.

We willen in 2023 terug echt gaan connecteren met onze leden. We zijn het een beetje afgeleerd door corona en de bijhorende lockdowns, Teams- en Zoom-meetings. En alhoewel we de technologische vooruitgang en innovatie toejuichen (natuurlijk!), voelen we toch dat we aan een limiet zitten en er zelfs al over. We gaan terug 'back-to-basic' netwerken, op bezoek komen, jullie uitnodigen, samen werken, eten en drinken tijdens bijeenkomsten rond innovatie.

Flanders' FOOD werkt ondertussen aan heel wat thema's. Deze worden verzameld onder de term 'roadmap'. In deze Radar krijg je een impressie van wat we allemaal doen in die roadmaps van de toekomst. Via innovatie pakken we de problemen en opportuniteiten aan waar jullie elke dag mee moeten omgaan. Binnen het ecosysteem van de voedingsindustrie gebeurt er heel veel. De focus in alles wat wij doen, ligt bij de Vlaamse voedingsbedrijven: wat hebben zij nodig om competitief te zijn en te blijven?

Vanuit onze dienstverlening zetten we ook breed in. We willen onze leden, zowel bedrijven als kennisinstellingen als federaties en innovatie-actoren en het beleid, ondersteunen in hun innovatie van A tot Z. We bouwen samen met de innovatieleiders en onze excellente academici en onderzoekers de kennis op die we nodig hebben voor de uitdagingen van de toekomst. We zetten in op brede kennisvertaling en verspreiding van deze kennis naar alle leden, zeker naar de bedrijven die zelf niet over een groot R&D-team beschikken en zeker voor de thema's die minder tot de kern van de business horen. Alhoewel, ook energie en water worden steeds belangrijkere thema's voor iedereen. Voor deze thema's, maar ook voor de thema's rond impact van voeding op onze gezondheid, is het belangrijk dat we samenwerken met innovatie-actoren en federaties van andere sectoren. Ook dat netwerk bouwen wij op voor jullie én samen met jullie, want vele van deze bedrijven zijn ondertussen ook lid van Flanders' FOOD.

Tot slot: als jullie alle kennis opgebouwd hebben en als wij al veel het 'goede woord' verspreid hebben, dan is het aan jullie. Bedrijven implementeren de kennis, bedrijven ontwikkelen nieuwe processen, producten en machines. Bedrijven vermarkten de producten en communiceren met de consument. Ook daar wil Flanders' FOOD jullie in ondersteunen. In 2023 wordt er extra ingezet op onze diensten aan bedrijven. Het model van Flanders' FOOD is om via een kortlopend traject (eerstelijnsadvies) samen met jullie de krijtlijnen uit

Let’s connect

te zetten van het implementatietraject. We willen jullie tijdens dit eerstelijnsadvies de handvaten bieden, mee een grove business case uitwerken en jullie matchen aan dienstverleners of onderzoekers, naargelang wat we vaststellen tijdens dit traject. Specifiek voor energie zal een dienstverlening in de schoot van het industriepartnerschap gelanceerd worden waarbij voedingsbedrijven beroep kunnen doen op een onafhankelijke expert voor hun vergroening. Daarnaast blijven we natuurlijk verder investeren in pilootinfrastructuur als de Food Pilot, FR&D Hall en VEG-i-TEC. Zo openen we dit jaar de Fermented Food Pilot Plant aan de Vrije Universiteit Brussel rond gefermenteerde voeding en een nieuw gebouw in Roeselare in het Food Innovation Park waar we de in-line microgolfoven gaan inhuldigen. En de vele tools die we ontwikkelen via collectief onderzoek zullen ook zichtbaarder worden in onze dienstverlening. Dit jaar gaan we ook onze services naar startende bedrijven in de voedingsindustrie lanceren. Services waarbij we via samenwerking met traditionele voedingsbedrijven, commerciële dienstverleners en investeerders, ondersteuning bieden voor de eerste productie zodat ze een goede start kennen in ‘onze’ wereld. Zoals steeds streven we naar een win-win voor starter en traditioneel bedrijf.

We kunnen voor al deze activiteiten steeds weer rekenen op de steun vanuit de Vlaamse overheid (VLAIO) en steeds meer ook van de Europese overheid via projectfinanciering om met “Food Clusters” in het buitenland te werken aan een Europese strategie voor de grootste uitdagingen van elk voedingsbedrijf op ons continent. Het team van Flanders’ FOOD kan ook rekenen op een officeteam, collega’s die ondersteuning bieden aan innovatiemanagers, programma managers en roadmap owners. Ze stellen zich graag voor in dit nummer.

Het jaar 2023 is voor Flanders’ FOOD ook een jaar om terug te kijken naar de start als speerpuntcluster in 2018 en vooruit te kijken naar 2030, of zelfs 2050. In de eerste helft van het jaar wordt gebouwd aan de fundamenten van de organisatie door te werken aan de organisatiestructuur, rollen en functies en door bijhorende noden aan competenties scherp te stellen. Er is nood aan een nieuw kantoor, al is het maar omdat het huurcontract afloopt, dus ook een verhuis staat op de planning.

We gaan in 2023 ook in interactie gaan met jullie. Wat zijn jullie bevindingen van de laatste 5 jaar? Wat smaakt naar meer? Wat hoeft misschien niet? Zeker omdat ook Flanders’ FOOD, net als alle bedrijven, financieel de puntjes goed op de i moet zetten. De loonindex en kostenstijging van dienstverleners is ook voelbaar bij ons. De raad van bestuur heeft beslist om dit niet volledig door te rekenen in de lidgelden, dus ook wij moeten ons huiswerk maken om inkomsten en uitgaven in balans te houden.

Er zijn verkiezingen in 2024 en we willen ook voorbereid zijn voor het nieuwe beleid. We willen via onze strategische bevraging ook goed onderbouwen wat de impact van de werking is. Waar maken we het verschil? Dit jaar kijken we dus goed in de spiegel. Naar onze werking en naar jullie tevredenheid.

Ik wens jullie veel leesgenot!

Inge Arents

Connectiviteit, wat is de kracht van een netwerkorganisatie als Flanders' FOOD anno 2023?

Marie Demarcke

Flanders' FOOD kan je vatten in 3 kernwoorden: strategie, innovatie en samenwerken. Waarbij samenwerken eigenlijk de belangrijkste van die drie is. De strategie wordt samen met bedrijven, kennisinstellingen en andere stakeholders uitgezet. Voor de nodige innovatieacties en projecten wordt telkens gezocht naar de juiste samenwerking: de meest geschikte kennis, ervaring, middelen, doelgroep, werkplan, … Met wie samen? Samen dat is samen met jullie, leden en betrokkenen in ons netwerk. Actieve leden die ambitieus zijn en willen excelleren en tegelijk daarin beseffen zoals wij bij Flanders' FOOD dat samenwerken daarin de beste strategie is voor bepaalde uitdagingen.

Samenwerken is mensenwerk. Na enkele jaren met coronamaatregelen en verplichte online-vergaderingen voelen we de impact hiervan op onze organisatie die zo sterk inzet op netwerken. Nu we elkaar weer fysiek de hand kunnen schudden en elkaar de ogen kunnen inkijken, gaat dat samenwerken weer een tikkeltje gemakkelijker. Ideeën gaan sneller rollen, enthousiasme straalt en projecten worden sneller concreet.

Maar we moeten onderkennen dat de wereld veranderd is. 'Data are the new oil.' 'The Future is smart.' Digitalisatie, data, digitale info, data delen, data van consumenten, voorspellende modellen, het is een trend doorheen onze projectwerking (zie de verschillende interviews in deze RADAR XL).

Onze procesvoering wordt steeds slimmer, sneller en transparanter in de keten. Als community manager wil ik deze trend aangrijpen om ook onze organisatie en ons netwerk slimmer en efficiënter te maken. Hoewel het nog steeds mensenwerk is om linken te maken en nieuwe samenwerkingen op te zetten, houden ook wij onze organisatie tegen die bril van digitalisatie en data met als doel: een nog betere dienstverlening aan onze leden en een grotere betrokkenheid. Meer connecties tussen alle spelers in ons netwerk, meer elektriciteit, meer samenwerking en innovatie. De speerpuntcluster als brandversneller in innovatie en de valorisatie ervan om onze bedrijven aan de top te houden.

Klinkt als muziek in de oren, en nu concreet? Wel dan hebben wij van jou data nodig :-). Hoe omschrijf je jouw eigen expertise in ons netwerk? Betreffende welke onderwerpen kunnen we met vragen bij jou terecht? Onze thema's (zie verder) gaan steeds breder. Ben je bereid om met collega's te bekijken hoe diverse profielen binnen jouw organisatie kunnen participeren in ons netwerk? Aan welke andere profielen denk je dan? Wil je nauwer betrokken zijn in het uitzetten van de strategie in bepaalde programma's en roadmaps in de vorm van projecten, diensten en events? Als het antwoord minstens één keer ja is, laat dan je data achter via dit invulformulier:

geschatte invultijd: 4 minuten

Roadmaps

vormen de basis van voor de Vlaamse

De clusterorganisatie Flanders' FOOD heeft vier kerntaken om de Vlaamse voedingsindustrie, via innovatietrajecten en samenwerkingsverbanden, te helpen excelleren. Om inhoudelijk te bepalen welke innovaties op middellange en langere termijn moeten gerealiseerd worden, werken we met programma's en roadmaps. Verbinding en connectiviteit zijn hierin een belangrijke troef.

De werking van Flanders' FOOD als innovatieplatform zorgt ervoor dat nieuwe kennis kan gegenereerd worden door de leden, dat vervolgens deze kennis breed wordt verspreid en dat er diensten zijn die de innovatietrajecten van zijn voedingsbedrijven versnellen. Meer nog: op vlak van innovatie willen de Vlaamse voedingsbedrijven, zowel regionaal als internationaal, samenwerken met concullega's, bedrijven uit andere sectoren en kennisinstellingen.

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

Timothy Lefeber

Alles start met aandachtig te luisteren naar de langetermijnvisies en ideeën van de leden, zowel bedrijven, actoren als academici, van de speerpuntcluster agrifood. Om dit denk- en creatieproces te faciliteren heeft Flanders' FOOD een eigen methodiek ontwikkeld die we nu al enkele jaren met succes toepassen. Onze program managers en roadmap owners proberen hierbij de verschillende visies en ideeën te harmoniseren en te conceptualiseren in een gezamenlijk toekomstverhaal, resulterend in de strategische onderzoeks- en innovatiestrategie van de speerpuntcluster met programma's en roadmaps. Deze belichamen telkens een specifieke uitdaging waarvoor onze voedingsbedrijven, vroeg of laat, kennis en innovatie zullen nodig hebben. Het is als het ware een toekomstverhaal waarin economische groei van voedingsbedrijven en samenwerken centraal staan.

Binnen onze werking is het belangrijk dat Flanders' FOOD altijd dynamisch, kritisch en transparant te werk gaat en respect toont voor de diversiteit van de voedingsindustrie. Captains of Industry en Lead Scientists van de roadmapcomités helpen ons de innovatiestrategie vraaggedreven en relevant te houden. Deze personen werden gevraagd deze rol op te nemen op basis van verdiensten, toonaangevende expertise en het respect dat ze krijgen van de collega's binnen de sector.

Om de nodige kennis te genereren binnen de programma's en roadmaps gaan de medewerkers van Flanders' FOOD het hele jaar door actief op zoek naar bedrijven en andere actoren met ideeën en helpen wij hen deze ideeën uit te werken tot ambitieuze projecten die passend zijn binnen deze strategie. Hierbij zoeken we specifiek naar ideeën waarvoor een voedingsbedrijf moet samenwerken met andere bedrijven of richten we ons tot projectideeën die relevant zijn voor grotere groepen van voedingsbedrijven.

Omdat het niet zo eenvoudig is om een samenwerkingsproject op te zetten, specialiseren we ons bij Flanders' FOOD net in dit soort projecten. Tussen consortialeden moet er een vertrouwensband gecreëerd worden om überhaupt samen in een project van meerdere bedrijven te willen stappen. Door als een *trusted*

de innovatiestrategie voedingsindustrie

partner op te treden in de prille fase van de ideevorming versnellen wij het proces van idee tot projectvoorstel. We denken samen met de verschillende partners na, maken suggesties, inspireren hen, creëren de win-winsituatie, enzovoort. Meer nog: we gebruiken hiervoor onze diepgaande expertise over de talloze subsidie-instrumenten en over het schrijfproces.
Jaar na jaar helpt het team een tiental consortia hun projectideeën om te zetten in steunbare projectvoorstellen. Van elk van deze projecten zijn we overtuigd dat ze de toekomst van de voedingsindustrie zullen bepalen en verzekeren. Wat Flanders' FOOD nog trotser maakt, is het feit dat we naast grote, geroutineerde bedrijven ook veel kmo-bedrijven of starters helpen een subsidieproject aan te vragen of bedrijven die voor de allereerste keer de sprong in het bad wagen. Voor deze bedrijven zijn wij een absolute meerwaarde en geeft onze betrokkenheid en enthousiasme vaak de doorslag om in een project te stappen.

Binnen elke clusterproject voorzien we een speciaal takenpakket in het werkplan dat gericht is op het breed verspreiden van de nieuwe kennis via studiedagen, demonstraties of audiovisueel materiaal, maar ook dat deze kennis verder kan gevaloriseerd in vervolgprojecten of specifieke implementatietrajecten van voedingsbedrijven.

Ook in de uitbouw van ons dienstenaanbod staat samenwerking centraal. In de uitbating van de verschillende piloten werkt Flanders' FOOD nauw samen met Vlaamse kennisinstellingen, waar de pilootinfrastructuren ook worden gehuisvest. Hierdoor kunnen we naast toegang tot de apparatuur een bijkomende wetenschappelijke begeleiding aanbieden aan onze voedingsbedrijven met het oog op een versnelde innovatie. Ook in onze dienstverlening met starters en scale-ups onderscheiden we ons door specifiek in te zetten op samenwerkingsverbanden met prominente spelers in de Vlaamse voedingsindustrie. We ontwikkelen samen met kennispartners ook een hele reeks tools op basis van wetenschappelijke inzichten. Tools die voedingsbedrijven kunnen gebruiken met de nodige begeleiding van een FF-medewerker.

In Europa zet Flanders' FOOD maximaal in op het vormen van thematische *smart specialisation platforms*. In deze platformen werkt Flanders' FOOD met tientallen andere Europese clusterorganisaties thematisch samen om zo gecoördineerde acties te kunnen ondernemen die ten goede komen van de Vlaamse voedingsindustrie. In twee van de drie platformen heeft Flanders' FOOD bovendien momenteel de rol van voorzitter. Door deze samenwerkingen kunnen we Vlaamse voedingsbedrijven projectmatig in contact brengen met andere Europese voedingsbedrijven en kennisinstellingen.

> "Vlaamse voedingsbedrijven connecteren met spelers uit de eigen waardeketen alsook met actoren uit het ecosysteem"

De innovatiestrategie is onderverdeeld in **vier innovatieprogramma's**:
- Het programma **Resilient & Sustainable AgriFood Systems**
- Het programma **New & Shifting Resources**
- Het programma **World Class Food Production**
- Het programma **Personalised Foods Products & Healthy Diets**

In de programma's **'Resilient & Sustainable AgriFood Systems'** en **'New & Shifting Resources'** wordt er vanuit de keten geredeneerd: vanuit agro (landbouwers en toeleveranciers van de landbouw) over de verschillende schakels van de verwerkende industrie (B2B) tot en met de consumenten (B2C en retail). De roadmaps binnen deze programma's zijn: graan tot bakkerijproduct, varken tot charcuterie, groenten tot veggie, aardappel tot friet, eiwittransitie en nevenstromen.

Het programma **'World Class Food Production'** focust zich op samenwerkingen met bedrijven uit andere sectoren (digital solution providers, technologiebedrijven, verpakkingsproducenten, recyclagebedrijven, maakbedrijven, …). De roadmaps binnen dit programma zijn: ecoproduction, food safety, voedselverpakking van de toekomst, en naar een voedingsfabriek van de toekomst.

Het programma **'Personalized Foods Products & Healthy Diets'** richt zich op een samenwerking met actoren om consumenten te bereiken maar ook op een samenwerking met andere sectoren, met name de zorgsector en healthtech providers.

Roadmaps

Resilient & Sustainable Agrifood Systems

Aardappel tot friet

Graan tot bakkerijproduct

Groente tot veggie

Varken tot charcuterie

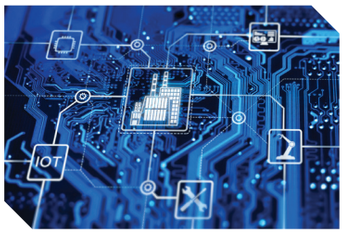
Personalised Foods & Healthy Diets

Nutritie

Zorg

World Class Food Production

Voedingsfabriek van de toekomst



Voedselverpakking van de toekomst

Voedselveiligheid

Eco-productie

New & Shifting Resources

Eiwittransitie

Nevenstromen

Roadmap owners aan het woord

Roadmap

Resilient & Sustainable Agrifood Systems

Aardappel tot friet

De aardappelsector is een belangrijke sector in Vlaanderen. Welke langetermijnstrategie heeft Flanders' FOOD voor deze sector uitgewerkt met de roadmap 'Aardappel tot Friet'?

De Vlaamse aardappelsector is nog in volle expansie. Maar groeien brengt ook nieuwe uitdagingen met zich mee.
De roadmap 'Aardappel tot Friet' is erop gericht om die uitdagingen aan te gaan door te innoveren zodanig dat de groei zich op een duurzame manier kan verderzetten. En laat me er maar meteen bij vertellen dat het verder gaat dan enkel frieten, alle verwerkte aardappelproducten komen aan bod.
In deze roadmap is bijgevolg de link met de landbouw (specifiek de akkerbouw) heel belangrijk. We telen in Vlaanderen jaarlijks op een areaal van zowat 50.000 ha aardappelen. Als de sector wil blijven groeien, dan moet de opbrengst van per ha verhogen, want areaaluitbreiding is slechts beperkt mogelijk.
Er zijn verschillende actoren die daar hun steentje toe bijdragen. Zo werken veredelingsbedrijven aan rassen met een hogere opbrengst en die resistenter zijn tegen ziekten. Onderzoek naar het optimaliseren van bemesting en gewasbescherming gebeurt door bedrijven, proefcentra en kennisinstellingen. Agronomen binnen onze aardappelverwerkende bedrijven volgen deze ontwikkelingen van nabij op. In onze roadmap kunnen zij echter zelf innovatie-initiatieven nemen en dat hebben ze bijvoorbeeld al gedaan rond nieuwe kiemremmers, fytosanitaire veiligheid van restaarde, precisielandbouw en irrigatie op basis van alternatieve waterbronnen.
Er zijn nog noden in de aardappelteelt en we gaan daar in de toekomst op blijven inzetten omdat onze aardappelverwerkende bedrijven de grootste exporteurs van aardappelproducten ter wereld zijn en die concurrentiële positie willen we graag behouden.

Welke andere thema's naast teeltoptimalisatie komen in deze roadmap aanbod?

Op vlak van verwerking werken we ook rond volgende thema's:

- Duurzaam omspringen met water en waterhergebruik in aardappelverwerkende bedrijven
- Digitalisering en data-uitwisseling in de keten
- Opwaardering van nevenstromen zoals wit en grijs zetmeel uit proceswater, aardappelschillen…
- Alternatieve verwerkingsprocessen, vb. microgolftechnologie, pulsed electric field (PEF) die een betere snijefficiëntie toelaat, sensoren om processen te sturen op productkwaliteit
- Productinnovaties, vb. vermindering acrylamidevorming in eindproducten, calorieredactie

Hoe stimuleert Flanders' FOOD de samenwerking tussen landbouwers, verwerkers en het onderzoek binnen de aardappelsector?

Via onze werking als speerpuntcluster maken we kennisinstellingen warm om hun onderzoek te oriënteren op aardappelen, zowel langs teelt- als verwerkingszijde.
En bovendien zitten in het netwerk van Flanders' FOOD ook experten in machinebouw, opnieuw voor zowel teelt als verwerking. Door de expertise van al deze partners samen te brengen met de bedrijven uit de sector, creëren we een platform voor innovatie die de aardappelsector sterk concurrentieel maakt.
En naast expertise biedt Flanders' FOOD ook infrastructuur aan om product- en procesinnovaties in de aardappelverwerking mogelijk te maken. Zo gingen we met Universiteit Gent een engagement aan om een nieuwe piloothal op te richten: de Belgian Fries Pilot. Deze unieke pilootlijn zal in het najaar van 2023 operationeel zijn en zowel uniek onderzoek op semi-industriële schaal mogelijk maken als 1-op-1 innovatie met bedrijven stimuleren.

Steven Van Campenhout

Roadmap

Resilient & Sustainable Agrifood Systems

Graan tot Bakkerijproduct

Wat is het belangrijkste uitgangspunt van de roadmap 'Graan tot Bakkerijproduct'?

In deze roadmap is er een centrale rol weggelegd voor de grondstof. Bij tarwe is er immers vaak variatie in de oogst terwijl dat een continue aanvoer van grondstoffen én een continue kwaliteit van de bakkerijproducten essentieel zijn. En ook al is Vlaanderen voor de productie van baktarwe afhankelijk van het buitenland, toch hebben de verschillende schakels een duidelijke vraag om de grondstof volledig te kunnen doorgronden en deze kennis mee te nemen doorheen de verschillende verwerkingsstappen, van het veld tot afgewerkt product. Daarvoor zijn samenwerkingen over de hele keten natuurlijk cruciaal.

Kan je wat meer uitleg geven over hoe deze insteek terug te vinden is in de verschillende concepten van de roadmap?

In het ideale scenario komen we tot een waardeketen waarin we enerzijds data over de grondstof kunnen delen met de verschillende actoren en anderzijds modellen kunnen maken die ons voorspellen welke effecten de verschillende variabelen in een receptuur hebben op de kwaliteit van het eindproduct. Maar om dit te bereiken, moeten we zeker zijn dat we de juiste parameters analyseren met de juiste technieken. Als je er bovendien in slaagt om welbepaalde kwaliteitsattributen te linken met bepaalde biochemische parameters dan kan je zelfs tarwevariëteiten ontwikkelen die specifieke eigenschappen hebben. In het project FibraxFun onderzoeken we bijvoorbeeld variëteiten die verhoogde concentraties aan arabinoxylanen bevatten. Zo zouden we dus tot witte bloem kunnen komen met meer dieetvezels. Maar met de grondstoffencrisis is het ook duidelijk geworden dat de beschikbaarheid van tarwe op zich niet altijd zo vanzelfsprekend is. In het Novelbakery-concept gaan we daarom kijken of we ook deels andere grondstoffen kunnen gaan gebruiken in bakkerijproducten. Tot slot is er in de roadmap specifieke aandacht voor het evolueren naar Bakeries of the Future door het gebruik van bv. sensoren en is er ook een prominente rol weggelegd voor de fermentatiestap, een cruciaal proces in heel wat bakkerijproducten.

Het project FibraxFun haalde je al aan. Kan je nog voorbeelden geven van hoe de roadmap al in de praktijk werd gebracht?

Een mooi samenwerkingsproject van de afgelopen jaren is zonder twijfel SpaceBakery. In dit project werkten bedrijven en kennisinstellingen samen om een 'spacebakery' te gaan bouwen, een zelfvoorzienend, gesloten systeem om zowel tarwe te telen als brood te produceren. De inzichten die hier werden opgebouwd over het optimaal gebruik van landbouwgrond en grondstoffen zullen niet alleen in de ruimte maar ook op aarde gebruikt kunnen worden wanneer de omstandigheden uitdagender worden. Nu loopt er ook het SourFun-project waarin 3 bedrijven samen met de Vrije Universiteit Brussel en KU Leuven onderzoek doen naar het gezondheidsbevorderende effect van zuurdesem en hoe dit, door de keuze van de micro-organismen in de zuurdesem en van de verschillende processtappen, nog verder kan geoptimaliseerd worden. Hierbij is er dus een sterke link met de roadmap Nutritie. Om bovendien nog beter onderzoek te kunnen doen naar zuurdesem en bedrijven hierin te kunnen adviseren, heeft Flanders' FOOD samen met de Vrije Universiteit Brussel geïnvesteerd in een pilootbakkerij die dit jaar zal geopend worden.

Timothy Lefeber

Zijn er sinds het ontstaan van de roadmap al andere accenten gelegd?

Recent hebben we samen met het roadmapcomité de roadmap uitgebreid met een duurzaamheidsaspect. Het gaat dan vooral over hoe molenaars, bakkerijen en andere actoren via onderzoek en innovatie acties kunnen ondernemen om de milieu-impact van de hele waardeketen te reduceren. Een energiezuinig bakproces is daar een voorbeeld van en zeker in deze tijden brandend actueel.

Roadmap

Resilient & Sustainable Agrifood Systems

Groente tot veggie

Waar willen met deze roadmap naartoe?

Het centrale uitgangspunt is: “Hoe kunnen we de consumptie van groenten verhogen in een duurzaam systeem van bij de boer tot op het bord?” Want zoals we allemaal wel weten, zijn groenten erg gezond. Maar we eten ze nog veel te weinig.
Met deze roadmap zetten we dus in op een betere gezondheid van de consument, maar evenzeer op een veerkrachtig en duurzaam agrovoedingssysteem. Want als we met z’n allen meer groenten eten, dan komt dit natuurlijk ook onze lokale telers en groenteverwerkers ten goede.

Onze Vlaamse groenteverwerkers behoren tot de top van Europa, niet?

Klopt, vooral de sector rond de verwerking van diepvriesgroenten is erg belangrijk in Vlaanderen. Zo wordt er hier jaarlijks meer dan 1 miljoen ton diepvriesgroenten geproduceerd. Dit is ongeveer een derde van de totale Europese productie.
Tussen oogst en verwerking zit maximum 4 uur om de intrinsieke voedingskwaliteit van de groente zo goed mogelijk te bewaren. Verwerkte groenten van Vlaamse bodem zijn daarom van topkwaliteit. En die toppositie willen we behouden door innovatie in de groentesector te blijven stimuleren.

En wat zijn de belangrijkste thema’s binnen deze roadmap?

Elke uitdaging op het veld of bij de verwerking van groenten is een opportuniteit om te innoveren. We zien dat er binnen de groentesector nog ruimte is voor optimalisatie en innovatie rond de volgende thema’s:

- Procesoptimalisatie en -vernieuwing, vb. nieuwe convenience producten
- Introductie nieuwe en vergeten groenten en ontwikkeling nieuwe producten
- Voedselveiligheid
- Teeltoptimalisatie
- Verwerking nevenstromen en voedselverliezen
- Optimalisatie water- en energieverbruik: vb. toepassing alternatieve waterbronnen zoals proceswater
- Automatisering en digitalisatie: precisielandbouw, robotisering in teelt en verwerking, sensoren

Welke rol speelt Flanders’ FOOD om samenwerking in de keten te stimuleren?

Flanders’ FOOD legt de link tussen alle spelers in de keten van groente tot verwerkte veggie en zelfs tot de consument. Dit doen we o.a. door pilootinfrastructuur aan te bieden voor groenteverwerking in samenwerking met kennisinstellingen, vb. de Food Pilot in Melle, VEG-i-TEC in Kortrijk en de FR&D hall in Roeselare. Onze pilootinstallaties zijn er namelijk om theoretisch kennis te vertalen naar toegepast onderzoek op een meer relevante industriële schaal.
Flanders’ FOOD heeft ten slotte ook een uitgebreid netwerk binnen het thema ‘Life Sciences’, samen met flanders.bio. Zo zetten we bv. ook in op projecten en kennisdeling over alternatieve gewasbeschermingsmiddelen of rond zaadcoatings. Matchmaking en innovatie van op het veld tot op het bord om met z’n allen meer groenten te eten. Dat is het doel dat Flanders’ FOOD met de roadmap ‘Groente tot veggie’ voor ogen heeft.

Maarten Uyttebroek

Gezocht

Irricoli

Bedrijven die de toepasbaarheid van gezuiverd huishoudelijk afvalwater (RWZI-water) als irrigatiewater voor vollegrondsgroenten, rekening houdend met de economische haalbaarheid en de voedselveiligheid van het gewas, willen onderzoeken.

> ellen.martens@flandersfood.com

Veggiechain

Bedrijven die meer kennis willen opbouwen over de veranderingen in nutritionele en sensorische eigenschappen tijdens de verschillende processtappen in de groenteverwerkende keten.

> greet.cleemput@flandersfood.com

Roadmap

Resilient & Sustainable Agrifood Systems

Varken tot charcuterie

Kan je even kort de roadmap schetsen? Wat is het belang van deze langetermijnstrategie?

De vleessector vormt een economisch belangrijke tak binnen de Vlaamse voedingsindustrie. Ongeveer 4% van de totale omzet van de voedings- en drankensector vloeit voort uit de sector die rood vlees verwerkt en de charcuteriesector levert daarbovenop een haast even grote bijdrage. Varkensvlees maakt binnen deze sectoren het leeuwenaandeel uit.
Met deze roadmap willen we de hele keten, dus van varken tot charcuterie, voorbereiden op de toekomst. En dit door innovatie in verschillende domeinen om onze bedrijven concurrentieel te houden.

Rond welke onderzoeksdomeinen of -thema's krijgt Flanders' FOOD veel vragen uit de varkensindustrie?

Een thema dat bijvoorbeeld al verschillende jaren op de agenda staat, is het verminderen van additieven. Nitrietvervanging in charcuterie is daarbij bijvoorbeeld een moeilijk vraagstuk, maar we blijven verder werken aan een oplossing via product- en procesontwikkeling.
De belangrijkste thema's waarbinnen we innoveren met deze roadmap zijn:

- Product- en procesontwikkeling, vb. fermentatie als mogelijkheid tot nitrietvervanging
- Grondstof gebaseerde innovaties, vb. link varkensgenetica en vleeskwaliteit, optimalisatie varkenshouderij- en slachtmanagement en stressvermindering bij de dieren
- Ketensamenwerking, onder meer via digitalisatie en data-uitwisseling
- Het hoogwaardig valoriseren van de eiwitrijke nevenstromen

En zijn er sinds de opstart van de roadmap nog thema's bijgekomen?

In 2018 werd de roadmap nog eens geëvalueerd en aan de praktijk afgetoetst. Er werd beslist om ook vanuit andere invalshoeken te innoveren om de keten nog veerkrachtiger en duurzamer te maken. Zo bekijken we de roadmap niet enkel meer vanuit economisch standpunt, maar is de roadmap nu ook maatschappelijk gedreven. Denk maar aan de uitdagingen voor de vleesindustrie op vlak van milieu en klimaat.
Bijgevolg zetten we ook in op volgende thema's:

- Communicatie rond product- en procesinnovaties die tegemoet komen aan maatschappelijke uitdagingen
- Vlees en gezondheid, vb. vergelijking vlees en vleesvervangers op nutritioneel vlak
- Verduurzaming van het varken tot charcuterie voedingssysteem

Hoe zorgt Flanders' FOOD voor nieuwe samenwerkingen in deze keten?

De samenwerkingsverbanden in deze roadmap zijn essentieel om van 'varken' tot een vleesproduct (met charcuterie als typevoorbeeld) te geraken. Deze keten kent immers veel tussenstappen. Je begint bij de varkenshouder en zijn toeleveranciers, waaronder de aanbieders van varkensgenetica en veevoeder. Van de landbouwer gaat het naar het slachthuis dat het vlees op zijn beurt levert aan de versnijder. En van de versnijder gaat het dan naar de vleeswarenproducent, om te eindigen bij de consument.
Al deze stappen zijn hier in Vlaanderen verankerd. Wij kunnen dus alles hier lokaal produceren. En door alle stappen binnen deze keten te betrekken, kunnen we ook sneller optreden bij plots veranderende situaties. Het is verder ook een opportuniteit voor Flanders' FOOD om die lokaal aanwezige kennis bij verschillende spelers te benutten en te versterken. Dit bezorgt de keten een concurrentieel voordeel ten opzichte van het buitenland.
Het sluiten van samenwerkingsverbanden tussen de verschillende ketenschakels is niet vanzelfsprekend. Maar net daarom kan Flanders' FOOD een meerwaarde betekenen. Als neutrale partner spelen wij een belangrijke rol door die verschillende partijen bij elkaar te brengen in een project en met hen een goede samenwerkingsovereenkomst op te stellen. Last but not least doen we er vervolgens alles aan opdat de projecten zelf in een goede coöperatieve sfeer worden uitgevoerd.

Steven Van Campenhout

Roadmap

Personalised Foods & Healthy Diets

Nutritie

Wat moeten wij nu juist verstaan onder het begrip ‘roadmap nutritie’? Kan je dit even kort schetsen?

De roadmap nutritie tracht een beeld te schetsen van de lange termijnstrategie die wij willen volgen rond het thema voeding en gezondheid. Deze roadmap is tot stand gekomen door gesprekken aan te gaan met voedingsbedrijven uit verschillende sectoren die betrokken zijn bij dit thema. Tijdens deze gesprekken werden alle kennis en innovatie-hiaten op tafel gelegd, en werd er gekeken wat er nodig zal zijn om met voeding echt een impact te kunnen hebben op de gezondheid van de maatschappij. Dit heeft zich vertaald in specifieke concepten: de juiste keuze, van akker tot bord, meten is weten, lekker en gezond, de innerlijke mens en de betrokken consument. 6 concepten, elk met zijn eigen doelstellingen en uitdagingen.

Over welke uitdagingen spreken we dan?

Misschien ietwat anders dan bij andere roadmaps, is er in deze roadmap echt nog nood aan het opbouwen van de basiskennis, gegenereerd door de kennisinstellingen. Daarnaast is er ook nood aan een goede doorstroom hiervan naar de verschillende bedrijven. Er moet dus nog een vertaalslag gemaakt worden tussen deze kennis en de implementatie.

Wat is voor jou absoluut noodzakelijk om dit te kunnen realiseren?

Hiervoor is een goede samenwerking en informatie doorflow tussen kennisinstellingen bedrijven zeer belangrijk. Dit kan bijvoorbeeld verwezenlijkt worden door deze actoren samen te brengen in projecten. Op deze manier krijgen de kennisinstellingen een idee van wat de bedrijven nodig hebben om aan de slag te kunnen gaan, en hebben de bedrijven zelf gemakkelijk toegang tot de kennis en onderzoekers. Een ander uniek luik bij de roadmap nutritie is dat er echt wordt gekeken naar het voedingspatroon van de Vlaamse consument en dat er gezocht wordt naar manieren om dit voedingspatroon ‘gezonder’ te maken. Daarboven wordt er ook gekeken naar de rol die de voedingsbedrijven en de retail hierin spelen, of kunnen spelen, en naar de nood aan andere expertise. We zien dat de kennisinstellingen, voor dit onderwerp, wel al gemakkelijk de weg naar ons vinden, maar dat het motiveren en mobiliseren van bedrijven om hier echt zelf in te investeren nog een uitdaging blijft. Mede omdat dit heel maatschappelijk gelinkt is en omdat de economische meerwaarde voor bedrijven vaak pas op langere termijn realiseerbaar is. In dit alles schuilt er een rol voor Flanders’ FOOD.

Samenwerking is dus cruciaal?

Ja, zeker en vast! En deze samenwerking is misschien iets anders dan bij de andere roadmaps. Het strekt zich verder uit dan het puur technologische. Het gaat ook meer in de richting van geneeskunde, sociale wetenschappen en communicatie.

Hoe moeten we ons dat dan voorstellen in de praktijk?

De roadmap nutritie is nog een vrij jonge roadmap, ontstaan in het corona tijdperk. Eigenlijk zijn we pas sinds dit jaar op volle snelheid met het ontwikkelen van projecten binnen de verschillende concepten. We zien dat de projecten die tot stand komen, zich vaak binnen bepaalde concepten bevinden en dat nog niet alle concepten aan bod komen. Wat mij nu opvalt is dat, in dit digitale tijdperk, het concept ‘meten is weten’ heel belangrijk blijkt en hoger prioritair is dan ik had ingeschat. Binnen dit concept trachten we technologische oplossingen voor het meten van impact van voeding op de gezondheid te ontwikkelen.

Hoe zie jij dit dan bijvoorbeeld evolueren?

Ik denk dat dit thema in de toekomst nog belangrijker zal worden dan het nu al is en dat dit uiteindelijk opgesplitst zou kunnen worden in verschillende concepten. Dit hangt natuurlijk af van wat we hiermee allemaal kunnen realiseren. Daarnaast denk ik ook wel dat de interesse vanuit de voedingsbedrijven om meer te weten over de impact van hun producten op de gezondheid zal toenemen.

Ellen Fierens

Roadmap

Zorg

Personalised Foods & Healthy Diets

De roadmap zorg. Wat moeten we ons daarbij voorstellen?

Deze roadmap heeft een sterke link met Personalised foods & healthy diets aangezien de populatie die hiernaar op zoek is, mensen zijn met een reeds bestaande zorgnood. Zij zijn er zich bewust van dat voeding aangepast aan specifieke noden voor hen iets kan betekenen. We voelden binnen Flanders' FOOD dat we meer toenadering moesten zoeken tot de medische wereld, de zorgsector. De roadmap zorg is dus een beetje een buitenbeentje binnen Flanders' FOOD.

Een buitenbeentje? Hoezo?

Voor het creëren van deze roadmap werden er enkel gesprekken gevoerd met de verschillende zorgactoren, zoals de thuisverpleging, de ziekenhuizen, mutualiteiten, woonzorgcentra etc. Uit deze gesprekken kwam naar voor dat zij meer nood hebben aan betrouwbare kennis over voeding, om deze dan te kunnen implementeren in de verschillende behandelingsvormen. Momenteel is dit nog te veel een onontgonnen gebied dat te weinig gebruikt wordt ten goede van de zorgbehoevende. Tijdens dit gesprek werd er ook gevraagd naar wat zij nodig hadden om voeding een centrale rol binnen de dagelijkse werking en de organisatie te kunnen geven.

Wat heeft, volgens jou, de zorg nodig om de impact van voeding te kunnen vergroten?

De zorg heeft voornamelijk 'trekkers' nodig. Mensen die het belang van voeding in deze context inzien en bereid zijn aan de kar te trekken. Het is ook belangrijk het beleid binnen een zorginstelling mee te hebben met dit verhaal. Zo zijn er verschillende economische en organisatorische uitdagingen. Er moet bijvoorbeeld nagedacht wordt over budgetverschuivingen binnen de organisatie, alvorens dit gerealiseerd kan worden. En voor alle duidelijkheid deze verschuivingen hoeven niet groot te zijn, maar de wil om er ermee aan de slag te gaan wel. Daarnaast is er nood aan het delen van kennis om zo samen expertise op te bouwen. Ook hier zijn er nog verschillende verbeterpunten.
Op basis van deze informatie werden volgende concepten gefilterd: voeding op maat, kwaliteit tot op het bord, keuze en beleving, data op maat, zorg samen, doe het zelf en preventie. Je merkt dat deze redelijk gelijklopend zijn met de concepten van de roadmap nutritie. Voor elk concept binnen de roadmap nutritie kan je een spiegelconcept vinden binnen de zorgcontext.

Hoe heeft zich dat nu juist vertaald naar de praktijk?

Binnen deze verschillende concepten werden er al een aantal mooie collectieve projecten opgestart. Binnen het kader van zo een project werken dan grote groepen van zorgactoren en voedingsbedrijven nauw met elkaar samen. Een leuk voorbeeld is het FoodCare project, waar we de kwaliteit van de voeding tot op het bord gaan bestuderen. Er wordt gekeken naar wat de impact is van de verschillende processing stappen in de grootkeuken, op de kwaliteit van de voeding. Een ander mooi initiatief is de FR&D Hall in Roeselare. Deze werd gebouwd samen met enkele partners. Het is een plaats waar bedrijven en zorgactoren testen op voeding kunnen uitvoeren met specifieke apparatuur uit de grootkeukens. In 2019 zijn wij ook het NuHCaS partnerschap aangegaan samen met ILVO, POM West-Vlaanderen, TUA West en VIVES hogeschool , met als doel binnen Vlaanderen de kennis die er is rond het thema "voeding en gezondheid" te bundelen. Intussen zijn ook KULeuven, UGent en IMEC aangesloten. Vanuit dit partnerschap werken we aan een community rond dit thema.
We zien dus al een aantal beloftevolle initiatieven, maar we zien ook wel dat de mensen hun weg nog moeten vinden naar het hele gebeuren rond de link tussen voeding en zorg. Daarom is het NuHCaS platform al een eerste mooie stap in het samenbrengen van de verschillende partijen. Bij voedingsbedrijven zit de uitdaging vaak in de stap naar het investeren in gezondheid en zorg. In de zorg is het dan weer lastig om mee te investeren in projecten. Dit is echter een kwestie van vertrouwen creëren en dit voor beide partijen een win-win situatie kan zijn. Een noodzakelijk en dynamische roadmap die de disciplines 'nutritie, gezondheid en zorg' samenbrengt.

Ellen Fierens

Gezocht

NuHCaS

Bedrijven in de voedings- en gezondheidssector die toegang willen hebben tot kennis, evenementen, projecten en een heel netwerk rond voeding en gezondheid 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

Roadmap

Voedingsfabriek van de toekomst

Waarom wordt er gezocht naar een voedingsfabriek van de toekomst?

Voedingsbedrijven moeten steeds blijven innoveren en zo flexibel inspelen in een veranderende wereld, waarin wendbaarheid en competitiviteit essentieel zijn. Alleen op deze manier kunnen ze competitief blijven en nog beter inspelen op de veranderende eisen van de consument of de markt. Denk daarbij aan een efficiënter of duurzamer productieproces of aan hoe je betaalbaar en op kleine schaal kan produceren om op de vraag van de consument te beantwoorden. Ook de grondstoffen- en energiecrisis waar bedrijven zich nu doorheen worstelen vergt heel wat wendbaarheid van de voedingsbedrijven terwijl er te allen tijde maximaal wordt ingezet op productkwaliteit.

Hoe is deze roadmap opgesteld om voedingsbedrijven daarbij te ondersteunen?

Bij het opzetten van deze roadmap werd beslist om te focussen op vier transformaties van de voedingsfabriek van de toekomst, namelijk het streven naar een slimme fabriek, naar digitalisatie van de fabriek, naar een productie waarin de mens centraal staat en tenslotte naar de circulariteit van grondstoffen, energie en water. Het project Intelligence for Food in 2008 was het eerste project rond toepassingsmogelijkheden van sensoren in de voedingsindustrie en vormt zo de kiem van deze roadmap. In de latere projecten Sensors for Food en i-Fast werd de focus verbreed naar sensor integratie en data-analyse. Want één sensor geeft je één getal, maar je moet al die getallen uiteindelijk wel samenbrengen, analyseren en begrijpen om de gepaste acties hieraan te koppelen. Digitalisatie kan ook resulteren in het automatiseren van processen waarbij artificiële intelligentie wordt ingezet of waarbij robots en cobots allerlei saaie, vuile en soms onveilige jobs kunnen overnemen van de mens. Door de werklast te verlagen kunnen we hopelijk zo ook de jobs aantrekkelijker maken.

Veerle De Graef

Zijn digitalisatie en automatisatie dan enkel toegankelijke investeringen voor de grote ondernemingen?

Neen, zeker niet. Ondertussen hebben bedrijven begrepen dat ze mee moeten gaan in deze transformaties om competitief te blijven. Veel hangt af van de strategische visie van het bedrijf. Ook KMO's kunnen hierin vooruitstrevend zijn en vanuit Flanders' FOOD trachten we hen onder andere door deelname aan onze COOCK projecten te begeleiden. Zo wordt in het project Digitrack gekeken hoever bedrijven staan in hun digitaliseringstraject, verlenen we hen advies om hier stappen in te zetten en worden ze hierin ondersteund met behulp van de Digiscan-tool. In het project AI Pathfinder gaan we al een stap verder. Daar wordt gekeken welke digitalisatie investeringen het meest geschikt zijn voor een bedrijf en of digitalisatie daadwerkelijk de oplossing is voor het probleem. Vervolgens gaan we in samenwerking met partners zoals Sirris, imec of proeftuinen zoals VEG-i-TEC een concreet stappenplan uittekenen om bedrijven hierbij te begeleiden. Zo maken zowel GO's als KMO's geen sprongen waarvan ze later realiseren dat het niet de juiste waren.

World Class Food Production

De samenwerking met verschillende partners doet vermoeden dat samenwerken noodzakelijk zal zijn om een voedingsfabriek van de toekomst te bereiken?

Dat klopt zeker! Vele voedingsbedrijven werken samen met kennisinstellingen, aanbieders van digitale technologieën, andere voedingsbedrijven of machinefabrikanten om binnen deze roadmap innovaties uit te werken. Die samenwerkingen kunnen binnen een lineaire waardeketen zijn, bijvoorbeeld tussen leverancier, verwerker en klant, zoals het geval is in het project CHAIN. Andere projecten zoals Autoprocess en iMeat ondersteunen samenwerkingen tussen verschillende voedingsbedrijven, die weliswaar concurrenten zijn van elkaar, maar bereid zijn om kennis en inzichten rond digitalisering te delen en elkaar zo versterken. Met het S3 Smart Sensor 4 Agri-food partnership, de projecten S3FOOD en Connsensys en het recent gestarte HIGHFIVE hebben we dergelijke samenwerkingen zelfs tot op Europees niveau doorgetrokken.

We zijn ondertussen enkele jaren verder, zijn er al updates gebeurd binnen de roadmap?

De oorspronkelijk aandacht voor sensoren blijft heel belangrijk en relevant voor de bedrijven. Toch wint de stap daarna, wat er gebeurt met die verzamelde data, steeds meer aan belang en interesse. Men zegt vaak wel eens ‘data is the new oil’ om het belang van data te benadrukken. Daarom wordt de roadmap momenteel verfijnd om de verschillende aspecten van databeheer te incorporeren. Zo kan databeheer zorgen voor connectiviteit tussen machines, tussen afdelingen of zelfs binnen de waardeketen. Op die manier kan je niet alleen de operationele efficiëntie verhogen, maar ook de traceerbaarheid binnen de waardeketen. Data kan ook gebruikt worden om geautomatiseerde processen aan te sturen of om operatoren te ondersteunen zoals in het project Operator 4.0. Zowel sensoren als de centrale menselijke rol is nog steeds belangrijk. Door de toenemende klimaatsveranderingen en de recente grondstof- en energiecrisis, heeft de circulariteit van grondstoffen, energie en water de laatste jaren zodanig aan interesse gewonnen dat hierrond een afzonderlijke roadmap wordt uitgewerkt.

Een laatste vraag: deze roadmap is ontwikkeld als een strategie voor de toekomst, hoe zie jij deze verder evolueren?

De laatste jaren merken we dat het digitaal bewustzijn van mensen sterk is geëvolueerd. Daarnaast worden bedrijven vanuit de groene transitie gestimuleerd om in te zetten op duurzame productie en efficiëntere processen. Bedrijven gaan daarom meer en meer stappen zetten richting een digitale transformatie om zo meerdere zaken te optimaliseren. Dit opent natuurlijk de poorten naar nieuwe uitdagingen zoals cybersecurity en data ownership. Ook zien we nog steeds een interesse in innovatieve sensoren om op die manier meer inzichten te kunnen verwerven in specifieke processen. Gelukkig zien we het bij Flanders’ FOOD als een noodzaak om elke uitdaging om te zetten in een opportuniteit voor voedingsbedrijven.

Gezocht

AI Pathfinder

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

> lars.roba@flandersfood.com

Roadmap

Voedselverpakking van de Toekomst

Kan je wat meer uitleg geven over de belangrijkste langetermijndoelstellingen van de roadmap 'Voedselverpakking van de Toekomst'?

Er zijn in deze roadmap 3 grote langetermijndoelstellingen gedefinieerd: één rond verpakkingen en duurzaamheid, één rond de logistieke processen en één rond actieve en intelligente verpakkingen. Daarnaast is er nog een overkoepelende doelstelling rond digitalisatie. Doordat er raakpunten zijn met verschillende domeinen, zowel binnen als buiten het bedrijf, is de waardeketen van voedselverpakkingen eigenlijk zeer complex. De doelstellingen kunnen dus enkel waar gemaakt worden door samenwerkingen tussen de verschillende stakeholders over de hele keten heen. Vandaar dat Pack4Food en de speerpuntclusters Flanders' FOOD, VIL, Catalisti en SIM in 2018-2019 samen de roadmap hebben opgezet.

Ik kan me voorstellen dat dit heel wat uitdagingen met zich meebrengt.

Dat klopt. De meest cruciale uitdaging in de verpakkingswereld is volgens mij het ontwikkelen van duurzame verpakkingen die enerzijds een maximale voedselkwaliteit en -veiligheid garanderen en zorgen dat de nutritionele waarden behouden blijven en die anderzijds ook beschikbaar zijn tegen een competitieve prijs én geïntegreerd

World Class Food Production

kunnen worden in een circulaire economie. Ook is de communicatie naar alle stakeholders en consumenten over het nut van voedingsverpakkingen en hun innovaties cruciaal.

Samenwerkingen zijn dus ook in de verpakkingswereld zeer belangrijk. Op welke manier werken jullie daarvoor samen met Flanders' FOOD?

In onze strategische samenwerking slaan wij de handen in elkaar om via projecten de nodige innovaties te ontwikkelen en de kennis hierover te verspreiden zodat bedrijven de resultaten kunnen implementeren of samen verder kunnen gaan uitwerken. Daarnaast zetten we ook netwerk- of matchmakingevents op om onze bedrijven en partners actief met elkaar in verbinding te brengen rond gemeenschappelijke noden en zo samenwerkingen te stimuleren. Bij dit alles zijn natuurlijk ook onderzoekspartners en andere speerpuntclusters betrokken zodat we een ecosysteem kunnen creëren waaruit innovaties vloeien.

Kijken jullie hierbij dan ook verder dan Vlaanderen?

Jazeker, samen met Flanders' FOOD hebben we de roadmap naar een Europees niveau getild door het opstarten van het S3 Food packaging partnership dat recent is goedgekeurd. In dit platform brengen we alle Europese voedings- en verpakkingsclusters samen om de innovaties meer te gaan stroomlijnen en de bedrijven te gaan ondersteunen door o.a. een netwerk van living labs ter beschikking te stellen. Dit platform brengt dus enorme opportuniteiten naar internationale samenwerkingen met zich mee.

Hedwige Verherbrugghen

De roadmap bestaat al enkele jaren, merk je dat er bepaalde concepten recent meer naar voren getreden zijn?

Via het roadmapcomité hebben we constant een vinger aan de pols bij de verschillende stakeholders in de voedselverpakkingsketen. Met de huidige geëvolueerde kennis en inzichten durf ik toch te stellen dat de beschreven concepten en taken nog steeds actueel en relevant zijn, omdat er nog altijd een antwoord geboden wordt op de huidige uitdagingen. De transformatie om te komen naar een circulair model: dat komt nu wel in een stroomversnelling. Hierbij doe ik een warme oproep naar bedrijven om deel te nemen aan de projecten, want om dit te bereiken is samenwerking cruciaal.

Gezocht

Multi2Recycle

Bedrijven uit de voedingssector die meer duurzame verpakkingsfolies (bv. polypropyleenfolie) willen inzetten voor de verpakking van hun producten.

> inge.dirinck@flandersfood.com

Roadmap

World Class Food Production

Voedselveiligheid

Waarom is een roadmap voedselveiligheid belangrijk?

Voedselveiligheid is inherent verbonden aan voedselproductie. Voor de Vlaamse voedingsindustrie is het dan ook topprioriteit om voedsel op een veilig manier te kunnen produceren. Bij Flanders' FOOD hadden we al vanaf het begin, dus ook voor het speerpuntclustermandaat, een mooi portfolio aan projecten rond microbiële en chemische veiligheid. Doorheen de jaren zijn we sterk blijven inzetten op deze thema's. Zo is er in Vlaanderen een uniek autocontrolesysteem voorhanden bij de verschillende actoren in de waardeketen. Op vlak van voedselveiligheid is er op die manier een voorsprong opgebouwd ten opzichte van de buitenlandse bedrijven. Vanzelfsprekend willen we die koploperrol behouden. In 2022 startten we daarom een strategische bevraging waaruit we zes conceptuele doelstellingen distilleerden. Nadat die doelstellingen op de afgelopen editie van ons event Hygiene for Food werden gevalideerd, werken we momenteel aan de samenstelling van een roadmapcomité.

Je haalde aan dat voedselveiligheid steeds al een belangrijk gegeven was voor de voedingsindustrie. Is de manier waarop daarnaar gekeken wordt de laatste jaren veranderd?

Zeker wel. Oorspronkelijk lag de focus voedselveiligheid voornamelijk op het product. Gaandeweg heeft zich dit vertaald in de vraag waar de impact op veiligheid beïnvloed wordt en welke gevaren er in de productieomgeving zijn. Daarnaast zit de voedingsindustrie in een enorme transitie op vlak van digitalisatie, duurzaamheid, technologie en alternatieve eiwitten. Door de Farm to Fork-strategie en inzet op alternatieve eiwitten zullen we meer en meer nieuwe grondstoffen van andere locaties moeten invoeren wat vanzelfsprekend een impact heeft op voedselveiligheid. Het efficiënter omgaan met energie en water zet ook druk op de huidige reinigingsprocessen. Digitalisatie en nieuwe technologieën zoals whole genome sequencing, artificiële intelligentie en biosensoren zullen mogelijks ingezet kunnen worden om voedselveiligheid te controleren, maar ook om de hygiënestatus omhoog te krikken. Daarnaast is er ook nood aan een goede communicatie, want mensen begrijpen vaak onvoldoende wat het begrip voedselveiligheid betekent. Eenzelfde begrip door consument en andere partijen is iets waar we op lange termijn naartoe streven. Al deze aspecten zitten vervat in de roadmap voedselveiligheid.

Gezocht

Q-DNA

Bedrijven die hun productieproces willen valideren op effectieve microbiële afdoding of aan hun voedselveiligheidscultuur willen werken.

> timothy.lefeber@flandersfood.com

Via welke projecten zijn jullie al aan de slag binnen deze roadmap?

Binnen het project Q-DNA willen we enerzijds de processen valideren door metingen uit te voeren waarbij gecontroleerd wordt of toestellen werken en de voedselveiligheid kunnen garanderen. Anderzijds wordt ook ingezet op de menselijke kant door de voedselveiligheidscultuur te meten en te verbeteren waar nodig. Communicatie rond voedselveiligheid is hierbij zeer belangrijk. Werknemers moeten daarom niet overladen worden met opleidingen rond hygiëne, maar er dient wel communicatie te zijn rond voedselveiligheid tussen de verschillende departementen, bijvoorbeeld bij de aankoop van een nieuwe machine. Een ander project Sipore draait dan weer rond het gebruik van biosensoren waarmee microbiële belading kan gemeten worden. Algemeen zit voedselveiligheid verweven in vele projecten gezien het een belangrijk onderdeel uitmaakt van elk productieproces.

Een laatste vraag: Is er binnen de roadmap voedselveiligheid nood aan samenwerkingen?

Binnen elke roadmap is samenwerken belangrijk, dus ook voor voedselveiligheid. De nieuwe technologieën die ingezet zullen worden om veiligheid te controleren, moeten nog beter begrepen worden en specifieke informatie aanleveren over pathogenen. Hiervoor is basisonderzoek nodig in samenwerking met de kennisinstellingen. Een verdere stap is de vertaling en verspreiding naar voedingsbedrijven via COOCK-projecten, maar ook via bedrijfsprojecten. Dit vaak in combinatie met technologie- of digitalisatieproviders. Ook voor ons tweejaarlijks event Hygiene for Food werken we samen met partners Agoria en EHEDG. Zo bereiken we een mooi snijvlak waarbinnen de expertisen die essentieel zijn voor een voedselveilige productie samenkomen. Opportuniteiten om samen te werken rond voedselveiligheid worden tussen telkens met beide handen gegrepen.

Timothy Lefeber

Roadmap

World Class Food Production

Eco-productie

Wat moeten we exact verstaan onder Eco-productie?

Eco-productie is het streven naar een voedingsfabriek van de toekomst waarin de productie zo ecologisch mogelijk gebeurt. Een fabriek die de benodigde grondstoffen, energie en water zo efficiënt mogelijk inzet. Eco-productie is dan ook één van de zeven transformaties van de voedingsfabriek van de toekomst. Omwille van de toenemende relevantie van Eco-productie voor de Vlaamse voedingsbedrijven beslisten we recent om deze roadmap los te koppelen.

Wat is de doelstelling van deze roadmap en met welke visie willen jullie dit op lange termijn aanpakken?

Enerzijds komen de doelstellingen van bovenaf: zowel nationale als Europese overheden zijn ambitieus om een duurzamere voedselproductie te stimuleren. Zo willen ze dat tegen 2040 al het industrieel afvalwater hergebruikt wordt en dat Europa tegen 2050 klimaatneutraal is. Die doelstellingen resulteren ook in concrete acties en verwachtingen voor de voedingsbedrijven. Anderzijds neemt de vraag ook toe vanuit de voedingsbedrijven om in te zetten op Eco-productie. Zo is er de klimaatproblematiek – het scheelde afgelopen zomer bitter weinig of er waren restricties gekomen op het watergebruik – en ook de stijgende energieprijzen wakkeren de ernst van energiezuiniger produceren aan. Een langetermijndoel van de groene transitie is er dus al, maar de invulling en de weg ernaar toe is een traject dat we samen met de bedrijven, academici en andere partners nog gaan doorlopen.

Je legt duidelijk de link tussen Eco-productie en de voedingsfabriek. Zullen jullie dan ook voornamelijk focussen op de mogelijkheden binnen de fabrieksmuren van een bedrijf?

Het klopt dat eco-productie bedoeld is om een voedingsfabriek zo efficiënt mogelijk te maken, maar een cruciaal aspect hierin is de samenwerking binnen de waardeketen of met nieuwe partners. Als we bijvoorbeeld kijken naar voedselverlies, dan zien we dat de voedingsfabrieken vandaag de dag steeds efficiënter hun grondstoffen gaan inzetten om een maximaal toegevoegde waarde te creëren. Willen we daar nog een stap verder in gaan, dan moet je focussen op de ganse waardeketen en hoe die keten samenwerkt om waardecreatie te maximaliseren. Hetzelfde geldt eigenlijk voor water en energie. In het geval van water kan er dan gekeken worden of laag kwalitatief water van een bepaald bedrijf eventueel uitgewisseld kan worden met naburige bedrijven die wel met water van die kwaliteit aan de slag kunnen. Voor energie gaat het dan eerder over samenwerkingen tussen bedrijven omtrent bijvoorbeeld energiedelen of energiebuffering.

Marie Demarcke

Tenslotte, welke verwezenlijkingen en projecten kunnen al gelinkt worden aan de roadmap eco-productie?

Ondanks de recente opstart van deze roadmap zijn er toch al enkele projecten die we hierin kunnen kaderen. Zo is er het project Sucr'eau, waarin men het blancheerwater uit de tweede blancheerstap van de aardappelverwerking recupereert om zowel het water te hergebruiken, maar ook de mogelijkheid ziet om suikers en energie te recupereren. Daarnaast werd in het project Smart WaterUse de Waterbarometer tool ontwikkeld die toelaat om bedrijven hun eigen waterbeheer in kaart te brengen, alsook een ruimtelijke analyse uit te voeren die nagaat of buren eventueel een bron van water hebben waar bedrijven mee aan de slag kunnen. Door de huidige energiecrisis is er tenslotte ook een vraag vanuit de bakkerijsector om over te schakelen op elektrificatie voor het verwarmen van hun ovens. Dit thema, samen met de zoektocht naar alternatieve technologieën voor het invullen van warmte- of koelvraag van de voedingsindustrie, willen we aan bod laten komen in het toekomstige project Rethink Energy 4 Food, waaraan momenteel volop wordt gewerkt. Kortom, projecten die stuk voor stuk inspelen op ecologisch relevante thema's.

Roadmap

New & Shifting Resources

Eiwittransitie

Lore Knaepen

Waarom is deze roadmap tot stand gekomen?

De roadmap is er gekomen om de eiwittransitie in Vlaanderen te versnellen en ervoor te zorgen dat de Vlaamse bedrijven daarin een prominente rol kunnen spelen en bij de koplopers kunnen horen. Belangrijk hierbij is dat we de eiwittransitie opvatten als een eiwitdiversificatie: we willen er mee voor zorgen dat naast dierlijke eiwitten het aanbod aan andere eiwitbronnen meer divers wordt, dus met zowel meer plantaardige als 'nieuwe' eiwitbronnen. En we willen vooral ook bekomen dat al deze eiwitten, zowel de dierlijke als de alternatieve, naast elkaar kunnen bestaan met specifieke aandacht voor een aantal duurzaamheidsparameters zoals landgebruik, emissies en energie. Dat is dan ook de belangrijkste doelstelling van de roadmap.

Kun je iets meer vertellen over welke uitdagingen er zijn aan verbonden om dat doel te bereiken?

Er is nog een duidelijke nood aan kennisopbouw over zowel de productie en de verwerking van de alternatieve eiwitbronnen als over de nutritionele en functionele eigenschappen van de proteïnen zelf. Maar ook inzichten over hoe het proces deze eigenschappen kan beïnvloeden, zijn nodig. Een goede afstemming tussen de verschillende ketenspelers is hiervoor cruciaal. Vaak heerst er trouwens ook nog het vraag-en aanboddilemma: telers of producenten gaan nog niet aan de slag met een nieuw eiwitgewas of nieuwe eiwitbron omdat er op vandaag nog onvoldoende vraag naar is en verwerkers willen op hun beurt zeker kunnen zijn van een continue aanvoer van grondstoffen. Maar daarvoor zijn er veel investeringen nodig en moet er net garantie zijn op afzet. Dit is dus zeker een interessante uitdaging binnen de eiwittransitie waaronder we onze schouders willen zetten.

Gezocht

CropExplore For Farmers

Voedingsbedrijven die interesse hebben in de teelt en de verwerking van yacon, deder en hennep van Vlaamse bodem. Of die meer te weten willen komen over andere interessante gewassen binnen de Vlaamse circulaire bio-economie.

> margaux.leemans@flandersfood.com

LemnaPro

Bedrijven die vanop de eerste rij de teelt en de verwerking van waterlinzen, een nieuwe eiwitrijke grondstof, willen volgen en er zelf mee aan de slag willen gaan.

> ellen.martens@flandersfood.com

Welke rol kan Flanders' FOOD hierin spelen?

Wel de uitdagingen die er zijn, tonen aan dat samenwerkingen en kennisopbouw ook binnen de eiwittransitie essentieel zijn, zeker wanneer er zoals voor bv. microbieel eiwit nieuwe ketens moeten opgezet worden. En laat samenwerken nu net in het DNA van Flanders' FOOD zitten! Als neutrale partij kunnen wij schakels vanaf de teelt of productie tot afgewerkt product bij elkaar brengen en ervoor zorgen dat iedereen rekening houdt met elkaars noden en behoeften. Want in de voedingsindustrie is geen enkel bedrijf een eiland.

In de afgelopen jaren is de roadmap al op verschillende manieren in de praktijk gebracht. Kan je enkele voorbeelden geven?

Voortgaand op de vorige vraag zou ik zeker het project LoCoSoy willen vermelden, omdat we hier heel concreet die ketenbenadering hanteren. De verschillende schakels in de keten, van de teelt en de verwerking tot zelfs de consument, bekijken in dit project of er een manier is om een rendabele en duurzame samenwerking op te zetten rond Vlaamse soja. Maar we zetten niet alleen in op de plantaardige alternatieven. Zo bestudeert het Foieture-consortium het potentieel van foie gras op basis van in vitro gekweekte levercellen en keken we in het project Prometheus al naar de mogelijke toepassing van microbiële eiwitten in zowel dieren- als humane voeding. In deze projecten zijn ook partners uit verschillende schakels van de keten betrokken. In de projecten TexProSoy en ProFunu wordt er dan weer fundamentele kennis opgebouwd over de impact van verwerkingsstappen op de functionele en nutritionele eigenschappen van o.a. soja-, meelwormen- en spirulina-eiwit. De investeringsprojecten Plant Protein Pilot en Innolab zorgen er tot slot voor dat er zowel piloot- als kleinschaligere apparatuur beschikbaar is voor bedrijven om in dat kader testen uit te voeren vooraleer naar de productieomgeving te gaan.

Roadmap

New & Shifting Resources

Nevenstromen

Hoe is de roadmap nevenstromen juist ontstaan?

De roadmap nevenstromen is nu nog in de ontwikkelingsfase. Dit betekent dat we momenteel bedrijven bevraagd hebben en op basis hiervan een eerste concept van thema's uitgeschreven hebben. Om de relevantie van de projecten en activiteiten binnen de roadmap voor de Vlaamse agrovoedingsbedrijven te garanderen wordt er een roadmap comité opgericht dat bestaat uit captains of industry en enkele lead scientists. Zo werd er gepolst naar de actuele uitdagingen rond nevenstromen, maar werd er bijvoorbeeld ook gevraagd naar de situering van hun huidige nevenstromen en hun noden om hier meerwaarde uit te creëren. Hieruit filterden we de volgende zeven thema's. Deze bevinden zich wel nog in de conceptfase en kunnen dus nog evolueren. Zo hebben we duurzaamheid en meerwaarde creatie, circulaire processen, stabilisatie van nevenstromen, samenwerkingsmodellen, slimme logistiek, data transparantie en consument en maatschappij. Stuk voor stuk zeer waardevolle en belangrijke concepten.

Wat wens je met deze roadmap te bereiken en welke uitdagingen zijn daar momenteel aan gekoppeld?

Roadmap nevenstromen is een strategische onderzoeks-en innovatieagenda om nevenstromen in de Vlaamse agrovoedingsindustrie beter te benutten. Het doel is om in de komende 10 jaar te komen tot een efficiëntere agrovoedingsketen waar nevenstromen niet alleen optimaal benut worden, maar waarbij er ook rekening wordt gehouden met de cascade van waardebehoud en de economische en logistieke haalbaarheid. Samenwerking is hiervoor een onmisbaar element. Samenwerken om bestaande nevenstromen te verminderen, opwaarderen en valoriseren. We streven naar een ideale wereld waar geen nevenstromen meer bestaan en alle grondstoffen 100% gebruikt worden.

Jullie hebben een mooi doel voor ogen. Werden er al een aantal projecten op poten gezet?

Ja, zeker! Zo denk ik meteen aan een aantal mooie initiatieven zoals EffSep, Food from Food, Model2Bio, Food Heroes etc. B-Resilient is bijvoorbeeld ook een mooi voorbeeld. Dit is een Europees project waar we innovatievouchers beschikbaar maken voor bedrijven vanaf mei 2023. Zo een voucher houdt in dat een voedingsbedrijf dat aan de slag gaat met nevenstromen, een financiële steun zal kunnen aanvragen om bepaalde innovatieprojecten uit te voeren. Dit project kadert binnen het Smart Specialisation Platform Ingredients for Circular Economy (I4CE).

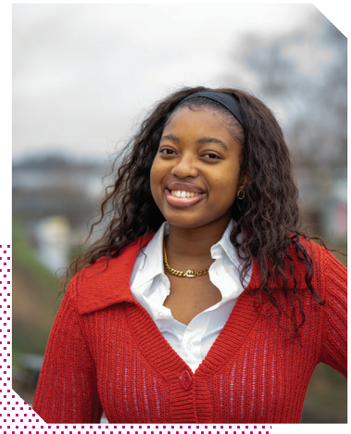
Gus Verhaeghe

"Op naar een toekomst met een zero-waste mindset"

Nieuwe gezichten

Exaucé Ngalassi

> accountant



Wat zijn je studies, je werkverleden en hoe ben je bij FF terecht gekomen?

Na mijn middelbaar onderwijs schreef ik me in op de Odisee Hogeschool voor de opleiding Accountancy-Fiscaliteit. Dankzij mijn verlangen om accountant te worden en mijn vastberadenheid heb ik mijn opleiding met succes afgemaakt. Tijdens mijn studie werkte ik als werkstudent bij Engie als boekhoudkundig assistente en daarna als dossierbeheerder bij Corona Direct.

Na mijn studie nam ik een lange pauze om van mijn vrije tijd te genieten en pas toen ik me er klaar voor voelde ging ik op zoek naar een vast contract. Ik solliciteerde bij Finance Talents en na 1 week kreeg ik mijn eerste contract voor hun klant Flanders' FOOD.

Hobbies? Kinderen? Sporten? Reizen? Huisdieren?

Ik heb nog geen kinderen (ik zoek nog eerst een man ;)). Maar buiten de boekhouding heb ik een grote passie voor mode! Ik ben een personal shopper bij Exau's Dressing. Mijn klanten zijn van verschillende leeftijd, geslacht en afkomst en wensen hun look te veranderen, hun garderobe op te frissen of een outfit te vinden voor een evenement.

Ik ga graag meteen op zoek naar een outfit of een manier om de garderobe of de look te verbeteren, maar met behoud van de persoonlijkheid van elke klant. Het doel is hen te helpen en niet te veranderen.

Waarom wil je werken in/voor de voedingsindustrie?

Ik vind dit een heel boeiende sector die iedereen aanbelangt. Het is interessant om te weten hoe ons eten geproduceerd wordt en door wie en met welke processen en machines.

Wat zijn jouw sterke punten volgens jezelf?

Ik ben een ambitieus en vastberaden persoon. Ik leer graag bij en ga graag nieuwe uitdagingen aan. Ik ben ook erg sociaal en makkelijk in de omgang.

Lievelingseten?

Een Congolees gerecht: rijst met pondu en klipvis.

Rani Roye

> innovation manager

Wat zijn je studies, je werkverleden en hoe ben je bij FF terecht gekomen?

Ik ben altijd zeer geïnteresseerd geweest in wetenschappen, iets dat mij al van jongs af aan is meegegeven van thuis. Daarom koos ik ervoor om Biomedische Wetenschappen te gaan studeren. Al heel snel werd het duidelijk dat mijn interesse vooral uitging naar de link tussen voeding en de menselijke gezondheid. In 2021 studeerde ik af als biomedische wetenschapper met als afstudeerrichting uiteraard voeding. Hierna koos ik ervoor om nog een bijkomende opleiding Voedings- & Dieetkunde te volgen, om zo mijn theoretisch kennis wat te kunnen aanvullen met praktische en toegepaste kennis. Vers van de schoolbanken ging ik in de zomer van 2022 op zoek naar een uitdagende job waarin ik deze twee opleidingen kon combineren. Flanders' FOOD paste perfect in dit plaatje.

Hobbies? Kinderen? Sporten? Reizen? Huisdieren?

Als de jongste van drie ben ik opgegroeid in een warm gezin in Dilbeek, mijn 'kerktoren' waarnaar ik graag geregeld terugkeer. In het weekend zoek ik graag de bruisende sfeer van Brussel op. Hier stellen de gezellige en warme mensen, cafeetjes en restaurantjes nooit teleur. Daarnaast staat ook sport op de planning. Ik doe namelijk aan crossfit. Een sport waar ik mij eens goed in kan uitleven. Ik ga ook zeer graag op reis. Nieuwe plaatsen en culturen ontdekken, geeft mij een energieboost. Zo hoop ik in de toekomst nog veel van de wereld te kunnen zien.

Waarom wil je werken in/voor de voedingsindustrie?

In de huidige maatschappij speelt gezondheid, alsook de manier waarop voeding hierop kan inspelen, een belangrijke rol. Voeding is niet alleen belangrijk in de preventie van aandoeningen, maar kan ook een therapeutische rol hebben. Daarnaast komt ook iedereen hier dagelijks mee in aanraking. Dit maakt het onderwerp 'voeding' veelzijdig en fascinerend voor mij. Door te werken als innovatiemanager in het programma 'Personalised Foods & Healthy Diets' hoop ik een steentje te kunnen bijdragen aan de maatschappelijke uitdagingen omtrent de impact van voeding op gezondheid.

Wat zijn jouw sterke punten volgens jezelf?

Ik ben iemand met een groot doorzettingsvermogen en sterke sociale vaardigheden.

Lievelingseten?

Ik word altijd heel blij als er sushi op het menu staat, al stelt een spaghetti bolognaise toch ook nooit teleur.

Trui Luyckx

> innovation manager

Wat zijn je studies, je werkverleden en hoe ben je bij FF terecht gekomen?

Na mijn afstuderen als Bio-ingenieur in de levensmiddelenwetenschappen en nutritie in 2018, startte ik een doctoraat over de gezondheidseffecten van fibrillaire eiwitten in voeding. Via een collega aan de UGent die me op de openstaande vacatures wees, kwam ik bij Flanders' FOOD terecht Voor de positie waarvoor ik oorspronkelijk solliciteerde, was al iemand aangenomen, maar gelukkig was er ook nog plaats voor mij binnen het team Personalised Foods and Healthy Diets. Waar ik natuurlijk heel blij om ben!

Hobbies? Kinderen? Sporten? Reizen? Huisdieren?

Ik heb vooral creatieve hobby's, zoals haken en keramiek. Ik heb geen kinderen maar wel een kat, Barry.

Waarom wil je werken in/voor de voedingsindustrie?

Eten is een basisbehoefte en is dus essentieel voor iedereen. De voedingsindustrie is ook heel divers wat het steeds interessant en afwisselend maakt. Bij voeding komen namelijk veel aspecten kijken van veiligheid tot smaak en van nutritie tot functionaliteit.

Wat zijn jouw sterke punten volgens jezelf?

Ik ben sociaal en kan met (bijna) iedereen overweg. Ik heb een kritische geest die goed van pas komt in deze job.

Lievelingseten?

Scampi's! Maar zal dit nooit bestellen op restaurant aangezien ze niet kunnen tippen aan ons familierecept.

Nieuwe gezichten

Laura Vantornout

> innovation manager

Wat zijn je studies, je werkverleden en hoe ben je bij FF terecht gekomen?

Ik ben in 2016 afgestudeerd als bio-ingenieur en ben daarna terechtgekomen in de wereld van de sociale innovatie waar mijn kennis over planten, cellen en landbouwsystemen net iets minder van pas kwam. Toch heb ik me heel goed geamuseerd en heb ik bijzonder veel bijgeleerd, waar ik heel dankbaar voor ben. Na een aantal jaar kriebelde het om toch wat meer projecten in bedrijven op te zetten. Dat in combinatie met mijn sterke interesse rond duurzaamheid brachten me uiteindelijk bij Flanders' FOOD.

Hobbies? Kinderen? Sporten? Reizen? Huisdieren?

Ik ben een echte duurzaamheids-warrior en probeer dan ook zo ecologisch mogelijk te leven en anderen te inspireren. Zo stak ik mee mijn schouders onder de uitbreiding van een bestaande uitleendienst voor gereedschap in onze buurt. Daarnaast ben ik bezig met het opzetten van een buurt-fablab rond textiel. Het wordt een open plaats waar iedereen uit de buurt terecht kan om allerlei dingen te doen met stof, en waar de focus echt ligt op hergebruik en circulaire economie. We zullen verschillende naaimachines hebben, maar ook de mogelijkheid om te zeefdrukken, tapijten te tuften en te experimenteren met het tekenen en uitsnijden van eigen ontwerpen met behulp van een snijplotter.
Qua sport ruilde ik twee jaar geleden mijn rugbyschoenen in voor old-school rolschaatsen waarmee ik niets liever doe dan het skatepark veroveren. In de winter vertoef ik het liefst in de bergen, al toerskiënd of freeridend op zoek naar verse poedersneeuw.

Waarom wil je werken in/voor de voedingsindustrie?

Voeding is een thema dat mij erg boeit. Ik kook heel graag en kan soms veel te lang in de winkel blijven hangen omdat ik alle nieuwe voedingsproducten wil bekijken. Het is bovendien een sector waar iedereen dagelijks mee in aanraking komt en die dus een grote invloed heeft op ons leven. De grote uitdaging van onze tijd, de klimaatverandering en alle bijkomende gevolgen, maakt dat ook de voedingsindustrie in een razend tempo moet vernieuwen en evolueren. Ik vind het superboeiend om daar deel van te mogen uitmaken!

Wat zijn jouw sterke punten volgens jezelf?

Ik ben super leergierig en heb een heel breed interesse-veld. Je kan me dus echt met heel veel dingen boeien!

Lievelingseten?

Hmm, heel moeilijke vraag! Ik eet graag seizoensproducten omdat dat elke keer iets is om echt naar uit te kijken. Je moet het er dan ook goed van pakken, want voor je het weet zijn ze weer weg! Ik denk dan aan schorseneren, aardpeer, mosselen, spruitjes, kersen, bessen, ...
Bovendien is elk gerecht waar een beetje van mijn eigen stadstuin-oogst in verwerkt zit toch net dat tikkeltje lekkerder ;)

Arne Huyst

> innovation manager

Wat zijn je studies, je werkverleden en hoe ben je bij FF terecht gekomen?

Ondanks het feit dat ik mijn hele jeugd verkondigd heb dat ik diergeneeskunde zou studeren en bijgevolg dierenarts wou worden, koos ik er in 2013 toch voor om Bio-ingenieurswetenschappen te studeren. Vijf interessante en toffe jaren later besefte ik waarom. De enorme variatie aan informatie, onderwerpen en sectoren zorgden ervoor dat ik telkens weer iets nieuws te weten kwam. Nadien startte ik een vierjarig doctoraat waarin ik onderzoek deed naar de gelerende en emulgerende eigenschappen van eiwit(fibrillen) voor voedingsproducten. Dit doctoraat kaderde in het ProFibFun project en zo kwam ik voor het eerst in contact met Flanders' FOOD. Het doctoraat deed niet alleen mijn interesse in de voeding groeien, maar doorheen de jaren besefte ik steeds meer en meer dat 'de andere kant' van het project mij ook wel interessant leek. En zo geschiedde, Flanders' FOOD bleek de ideale plek om mijn interesses en kennis te kunnen combineren.

Hobbies? Kinderen? Sporten? Reizen? Huisdieren?

Wat sport betreft, speel ik ondertussen 13 jaar tafeltennis in competitieverband. Daarnaast ga ik ook graag wandelen, fietsen of lopen. Sinds enkele jaren ben ik ook betrokken als secretaris van de tafeltennisclub waarbij ik speel. Tijdens het vele thuiswerk gedurende de corona-epidemie hebben we ook een poes genaamd Jenna geadopteerd uit het asiel en die vergt toch ook heel wat aandacht. Tenslotte zijn we ook volop bezig met de bouw van onze nieuwe thuis in Aalter. Als ik daarnaast nog ergens een vrij momentje vind, dan ga ik graag supporteren voor de beste voetbalclub van het land, Club Brugge.

Waarom wil je werken in/voor de voedingsindustrie?

Ik ben opgegroeid in het kleine (maar charmante) Koekelare waar mijn ouders een bakkerij hadden op de markt. Toen al was ik gefascineerd door de meng-, kneed-, en bakmachines die zorgen voor lekker, warm brood. Toen ik twaalf jaar was besloten ze om het over een andere boeg te gooien en verbouwde mijn vader de zaak tot een frituur met zelfbereide gerechten. Een volledig ander assortiment aan producten, maar ook daar stond ik vaak in de keuken mee te volgen met wat er gebeurde. Daarbovenop deed ik ook heel wat jaren vakantiewerk bij Dekeyser-Ossaer waar verse en verwerkte vleesproducten gemaakt werden. Het lijkt me dus vrij duidelijk waar ik de interesse voor de voedingsindustrie vergaard heb.

Wat zijn jouw sterke punten volgens jezelf?

Ik vind van mezelf dat ik een harde werker ben met een groot verantwoordelijkheidsbesef. Verder ben ik ook vrij punctueel. Ik kom liever ergens een halfuur te vroeg dan op tijd.

Lievelingseten?

Voor citroen meringuetaart mag je mij altijd wakker maken!

Het office team

tot uw dienst

Ons professioneel en gedreven office team staat altijd klaar om ondersteuning te bieden en is het kloppend hart van Flanders' FOOD. Het team verricht administratieve en organisatorische taken en zorgt voor optimale prestaties op de werkvloer.

Het office team werkt als een dynamisch en hecht team samen met de innovatiemanagers om ervoor te zorgen dat ze vlot aan projecten kunnen werken. Ze plannen teammeetings en teamdagen. En zorgen ervoor dat elke medewerker beschikt over de juiste tools en hardware om met passie en kunde te kunnen werken aan de innovaties in de voedingsindustrie van morgen.

Je komt ze tegen op al onze activiteiten waar je altijd met een glimlach onthaald wordt en de presentatie zonder technische problemen op het scherm verschijnt.

Het office team beantwoordt al jouw telefonische vragen, boekt alle zalen voor de evenementen en zorgt voor een lekkere lunch. Ze verwerken facturen om de boekhouding in orde te houden en zorgen voor goede relaties met zowel klanten als leveranciers.

Het office team is een top team!

Eva Laus
> office manager - management assistant of the managing director

Dieter Clauwaert
> system administrator

Nickolas Degrande
> assistant community

Sophia Anthoni
> assistant office

Exaucé Ngalassi
> accountant

Bjorn Samson
> communication manager

Events in de kijker

FACTORY OF THE FUTURE
2023 Award Event - 07/02/2023 - Technopolis Mechelen

Factory of the Future 2023 Awards event

7 februari 2023 | Technopolis, Mechelen

Georganiseerd door Agoria en Sirris ism Catalisti, Centexbel, Fedustria, Fevia, Flanders' FOOD, Essencia en Wood.be

FF

PROJECTEN

Slotevent Cool & Fresh Delivery

14 februari 2023 | Communicatieloft, Gent

Georganiseerd door Flanders' FOOD en VIL

Open Kick-Off: Aroma-roots & CropExplore For Farmers

17 februari 2022 | ILVO Plant, Melle

FF

THE BRAIN TRAIN

Basisopleiding Folie-extrusie

28 februari 2023 | VKC-Centexbel, Kortrijk

Georganiseerd door Centexbel ism Flanders' FOOD

FF

HALLO TECHNOLOGIE!

Bepaal zelf de carbon footprint van je voedingsbedrijf en leer hoe je deze kan verminderen

2 maart 2023 | ICC Gent

Wat doe jij om de kwaliteit en kwantiteit van jouw proceswater te waarborgen?

2 maart 2023 | ICC Gent

FF

AI in de voedingsindustrie

21 maart 2023

Events in de kijker

Food Forward
26 april 2023

Georganiseerd door Fevia ism Alimento, Flanders' FOOD en Wagralim

Transformers

TRANSFORMers - fotonica
11 mei 2023

FF

Summer Event Flanders' FOOD & Fevia
7 juni 2023

FF FLANDERS' FOOD

Sector in de Spotlight

Towards future-proof Belgian chocolate
22 juni 2023 | Cacaolab, Gent

Georganiseerd door Cacaolab en Flanders' FOOD

FF

INSPIRATION DAYS

Inspiration Day: Communicatie
7 september 2023

FF

Global FOODTURE

Bringing urban farming to new heights through breakthrough technologies and innovative business models
21 september 2023 | Online

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

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

VLAIO FF FLANDERS' FOOD

samen voor **#sterkgroeien**

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