Radar xl

FF editie 7 - januari 2024

Innovatie

als voeding voor gezonde bedrijven

Jouw innovatievoornemens voor 2024?

minder energieverbruik
meer digitalisatie
minder voedselverlies
lekkere en gezonde producten
nauwere samenwerking
open blik
meer kennis
betere communicatie

inhoud

Innovatie
als voeding voor gezonde bedrijven

FF

Voorwoord 1

Wat zijn jouw innovatievoornemens voor 2024 3

Een kijkje achter de schermen van een grootkeuken 5

NuHCaS in de kijker 8

Recepten voor een heldere communicatie 12

Nieuwe gezichten - Nieuwe recepten 14

Diensten Flanders' FOOD 22

Events in de kijker 23

Beste leden en partners van Flanders' FOOD,

Ik wens jullie allemaal graag een gelukkig Nieuwjaar.

Het team start in een gloednieuw kantoor. Wij gaan werken in de buurt van het Noordstation in Brussel. Voor de leden zal er weinig veranderen. We rijden nog steeds het land rond om jullie te ontmoeten, op goed bereikbare locaties, bij jullie in het bedrijf, op de campus.

In het begin van een nieuw jaar denken we na over goede voornemens. Verder in dit nummer gaan we in op de keuzes die we allemaal maken als consument als het over eten of drinken gaat. We blijven overtuigd dat we alles kunnen blijven eten en drinken, zolang we dat met mate doen. We zoemen in op ons programma Personalised Foods and Healthy Diets met een interview met Greet Cleemput, programma manager. We laten een manager van een grootkeuken aan het woord die dagelijks vele maaltijden bereidt om vele magen te vulllen.

We weten ondertussen allemaal dat het niet eenvoudig is om te communiceren over 'gezonde voeding'; wat is dat eigenlijk? Wat zijn gezonde eetpatronen? Wie heeft de waarheid in pacht? De resultaten van het project InFlOOD leren ons dat de manier waarop de boodschap gebracht wordt belangrijk is. De resultaten werden gebundeld in een brochure 'recepten voor heldere communicatie'. Meer hierover verder in dit nummer.

Ook de medewerkers van Flanders' FOOD willen streven naar een gezondere levensstijl. Vorig jaar werd een interne uitdaging gelanceerd om een aantal kilometer te stappen, te fietsen, te lopen en te zwemmen, als collectief doel. We hebben geleerd dat dit niet gemakkelijk is. Het fiets- en wandeldoel werden bereikt, maar lopen en zwemmen was precies toch niet zo evident…. We hebben wel ontdekt dat het een goed teamgevoel heeft om samen te bewegen. De collega's die hun strava opengezet hebben, lieten ons trouwens

minder energieverbruik
meer digitalisatie
minder voedselverlies
lekkere en gezonde producten
nauwere samenwerking
open blik
meer kennis
betere communicatie

meegenieten van de bergwandelingen en wandelingen in Zuiderse stadjes deze zomer. We gaan er dit jaar weer voor gaan en we zoeken uit hoe we jullie, als leden, op sleeptouw kunnen nemen om ook meer te bewegen.

Voeding en Gezondheid, het is alvast een centraal thema voor 2024. We gaan onze Europese samenwerking proberen te bekrachtigen met een nieuw Smart Strategic Specialisation Partnership en er starten een paar mooie projecten op het thema.

Het is ondertussen ook al een tijdje geleden dat we de strategie van Flanders' FOOD vorm gaven. Wij willen die graag met jullie terug updaten. Bereid jullie maar voor op nieuwe afspraken voor onze bezoekjes met de vraag om een grote tafel klaar te zetten waarop ons wit blad kan liggen, op workshops waar bedrijven en kennisinstellingen elkaar ontmoeten. Wij hebben alvast beslist dat we een gloednieuw team opzetten: Business Services & Support. Dit team met innovatie adviseurs zal ten dienste staan van de leden om oriënterend advies te geven en korte coachingtrajecten te doorlopen en zij zullen ook de projecten uitvoeren om nieuwe diensten te ontwikkelen. We gaan met dit team ook aan de slag met diensten voor innovatieve starters.

En last but not least, Flanders' FOOD blijft ambitieus om ook op Europees vlak een leidende rol op te nemen als 'FoodCluster'. We zijn verantwoordelijk voor het werkpakket 'living labs' van het nieuwe partnerschap tussen Europa, innovatie-agentschappen en kennisinstellingen voor de transitie naar een nieuw voedselsysteem.

Ik wens jullie veel leesgenot!

Inge Arents

Wat zijn jouw innovatievoornemens voor 2024?

Marie Demarcke

Greet Cleemput

Marie Demarcke: Mogen we beginnen met jullie allemaal een voorspoedig 2024 te wensen in goede gezondheid :-)! Een goede gezondheid gaat gepaard met een portie geluk, niettegenstaande we een aantal factoren zelf in de hand hebben. Voeding is zo één van die factoren die het verschil kunnen maken. Voeding. Food. Flanders' FOOD. Eén van de vier grote innovatieprogramma's, het programma Personalised Foods and Healthy Diets, binnen Flanders' FOOD is gewijd aan het thema voeding en gezondheid. **Greet Cleemput** is programmamanager.

Marie: Greet, hoe kunnen we als voedingsindustrie nog meer impact hebben op gezondheid en ziektepreventie?
Greet: Alles begint bij de keuze van de consument in de winkel. Daaraan kan de voedingsindustrie bijdragen door een ruim aanbod aan voedzame producten en aangepaste producten te voorzien. Gezonde en lekkere voeding, aangepast aan de noden van de bevolking.
Daarnaast is het belangrijk dat die consument binnen het ruime aanbod ook de juiste producten kiest. Dit is enkel mogelijk als er duidelijke informatie staat op het etiket en de consument dit ook correct kan interpreteren.
Marie: Als de consument dan met de juiste producten naar huis gaat moeten deze ook nog klaargemaakt worden?
Greet: Dat klopt en daarbij streven we ernaar dat er op een optimale manier wordt 'gekookt'. De voedingsindustrie kan ervoor zorgen dat de gezondheidsbevorderende componenten tijdens hun processing zo goed mogelijk behouden blijven, maar daarna moet de consument de maaltijden thuis ook op de juiste manier gaan bereiden. Een goede communicatie naar de consument is daarom noodzakelijk. Bij Flanders' FOOD kijken wij naar de hele keten, van 'akker tot op het bord' en eigenlijk verder tot in het menselijk lichaam.
Marie: Precies, want na het consumeren van de 'gezonde' maaltijd vindt er nog een belangrijk fase plaats.
Greet: Inderdaad. Meten wat er gegeten wordt en onderzoeken wat er achteraf met dat eten gebeurt in het lichaam zijn 2 belangrijke topics waar we met team Personalised Foods and Healthy Diets verder op willen inzetten.

Alles begint met juist kiezen

Marie: Als ik jouw verhaal hoor over de impact van gezonde voeding op ons menselijk lichaam, Greet, dan zie ik parallellen met onze rol als Flanders' FOOD met name om bedrijven op en top gezond en veerkrachtig te hebben dankzij voldoende innovatie. Innovatie is immers DE voeding van gezonde bedrijven om hen de veerkracht te geven de uitdagingen van morgen aan te gaan. En gezonde bedrijven dat zijn financieel gezonde bedrijven met gezonde en gemotiveerde werknemers.

Greet: Ja dat klopt, maar vandaag worden bedrijven met veel uitdagingen geconfronteerd waaronder hogere grondstofkosten, hogere energie- en personeelskosten en daardoor verschuiven andere belangrijk topics zoals productontwikkeling en onderzoek naar de achtergrond.

Marie: Maar laat deze uitdagingen nu net onze innovatieopportuniteiten zijn. En met ons bedoel ik Flanders' FOOD EN onze leden. Daarmee komen we tot de essentie van Flanders' FOOD: we zijn een vzw van en voor leden. Willen we als speerpuntcluster een gezond bedrijf zijn, dan dienen onze leden centraal te staan. Dan moeten wij als Flanders' FOOD meer inzetten op een persoonlijke dienstverlening inzake innovatie. Zoals persoonlijke voeding, persoonlijke innovatie, op maat van onze ledenbedrijven. In het idee dat innovatie de voeding van gezonde bedrijven is om hen de veerkracht te geven de uitdagingen van morgen aan te gaan.

Greet: Marie, dat klinkt wel heel mooi maar wij bieden toch al heel veel aan vanuit Flanders' FOOD?

Marie: Inderdaad Greet, zoals jouw consument in de winkel genoeg aanbod moet hebben aan gezonde en aangepaste producten, zo hebben leden bij ons ook de keuze uit meer dan 70 innovatieprojecten, tal van opleidingen en andere events en dat zoveel mogelijk op maat van hun innovatienoden. Als innovatiemanager bij Flanders' FOOD is het onze taak om bedrijven te begeleiden naar de juiste, strategisch keuze. En als ze zich dan geëngageerd hebben in een project, dat ze met de verworven kennis en inzichten, thuis in hun bedrijf, daarmee aan de slag gaan.

Greet: zoals de consument die thuis ook nog zijn maaltijd op een juiste manier moet bereiden.

Marie: Ja, en liefst nog een stap verder. Vanuit Flanders' FOOD willen we ook graag weten wat de impact is van innovatie, van de deelname van bedrijven aan innovatieprojecten, op de veerkracht en de economische groei van bedrijven. Zo hebben wij als Flanders' FOOD voldoende argumenten om elk jaar opnieuw voldoende subsidies vrij te krijgen voor de lekkerste sector van Vlaanderen :-).

Greet: Maar alles begint dus met juist kiezen. En om wat lijn, verhaallijn en visie in al onze initiatieven te brengen, werken we in 4 grote programma's, waar Personalised Foods and Healthy Diets er dus één van is, een programma met roadmaps. Roadmaps zijn strategie-oefeningen om onze leden te tonen hoe we de komende jaren het thema 'impact van voeding op gezondheid' verder gaan aanpakken binnen het programma Personalised Foods and Healthy Diets.

Marie: Greet, ik zie nog een laatste parallel met jouw verhaal. Een nieuw jaar is aangebroken en terwijl we klinken op dit nieuwe jaar, zitten we vol goede voornemens. Vaak zijn deze in de aard van gezonder eten en meer bewegen, gezondheidsvoornemens. Wel, als innovatie de voeding is van gezonde bedrijven, dan moeten wij polsen bij bedrijven wat hun innovatievoornemen zijn. Dan moeten wij vragen aan de bedrijven op welke uitdaging of opportuniteit ze willen inzetten en dan kan Flanders' FOOD hen versnellen met bestaande projecten, tools, kennis of nieuwe partners en initiatieven? Weet dat elk lid kan rekenen op een gans team in Flanders' FOOD om in 2024 van elk innovatievoornemen echt werk te maken. Vergelijk het met een fitness coach ;-). Het gezondheidsdoel van een bedrijf zou innovatie moeten zijn opdat innovatie aan bedrijven de veerkracht geeft om de uitdagingen van morgen aan te gaan.

Greet: Marie, wat is dan ons innovatievoornemen vanuit Flanders' FOOD?

Marie: Ons innovatievoornemen voor 2024 is inzetten op meer persoonlijke innovatie (zoals persoonlijke voeding), op maat van onze ledenbedrijven. Meer dienstverlening dus en daarvoor hebben we een team samengesteld met 4 top innovatie adviseurs. Staan voor jou klaar: Kevin, Bart, Raf en mezelf :-), bijgestaan door Bjorn als communicatie manager. Wij werken over alle thema's heen en zijn een eerste aanspreekpunt voor bedrijven in de dienstverlening die we vanuit Flanders' FOOD aanbieden.

Een kijkje achter de schermen van een grootkeuken

Elke dag meer dan 800 lekkere en gezonde maaltijden maken is een hele uitdaging. Bij Zorg Kortrijk realiseert Yves Deceuninck dit samen met zijn keukenteam. Als lid van de begeleidingsgroep van het project 'FoodCare' gaf Yves ons de mogelijkheid om een kijkje te nemen achter de schermen in de grootkeuken waar deze maaltijden bereid worden.

Yves Deceuninck

Dag Yves, hartelijk dank om de begeleidingsgroep van 'FoodCare' rond te leiden in deze keuken. Dit is een mooie gelegenheid om voedingsbedrijven en zorgactoren samen te brengen en te tonen hoe het er in de praktijk aan toe gaat.

Met veel plezier Greet. Jullie project 'FoodCare' waarbij de optimalisatie van de maaltijdkwaliteit in de zorg bekeken wordt, vind ik heel waardevol en ik ben blij dat ik er op deze manier kan aan bijdragen.

In deze centrale keuken worden er maaltijden gemaakt voor wijkcentra, maar ook voor levering aan huis?

Dat klopt. Deze keuken voorziet 3 locaties van warme maaltijden en daarnaast wordt er ontkoppeld gekookt voor levering aan huis. Dat betekent dat we na de bereiding gaan snelkoelen, proportioneren en koud gaan bewaren tot bij de klant. Dit proces geeft ons iets meer flexibiliteit ten opzichte van de warme lijn en op deze manier kunnen we met 3 levermomenten per week onze klanten voorzien van verse maaltijden.

Dat betekent dat de maaltijden thuis nog opgewarmd moeten worden?

Ja en dat is een belangrijke factor die we mee moeten nemen in de voorafgaande bereiding. Het 'FoodCare' project heeft ons geholpen om dat proces te optimaliseren zodanig dat de maaltijd op het bord nog voldoet aan de gewenste kwaliteit op het vlak van uitzicht, smaak, textuur, maar ook het behoud van de nutritionele componenten. Kleine wijzigingen in temperatuur en tijd kunnen een groot verschil maken in eindkwaliteit.
Daarnaast heeft het project ook inzicht gegeven in hoe er bij de klant op de beste manier kan opgewarmd worden. Door enkele kleine tips mee te geven kunnen we ervoor zorgen dat bijvoorbeeld gepaneerde vis nog voldoende krokant is. Maar ook mager vlees heeft een andere manier van opwarmen nodig dan andere vleessoorten. De klanten sensibiliseren over het belang van opwarmen is hierbij cruciaal.

We proberen onze aankoop zo goed mogelijk af te stemmen op onze productie om zo weinig mogelijk voedselverlies te hebben

Leuk te horen dat je aan de slag gegaan bent met de resultaten van het 'FoodCare'-project. Het project kijkt ook naar het aanpassen van de maaltijd op basis van bepaalde noden van de zorgbehoevende, zoals bijvoorbeeld eiwitverrijking. Is dat iets waar jullie ook mee bezig zijn?

Naast onze standaard maaltijden maken wij ook baby- en peutermaaltijden en daarnaast houden we rekening met bepaalde diëten zoals suikervrij, vet- en zoutarme diëten. Sommige maaltijden worden ook gemalen zodat ze makkelijk te consumeren zijn door mensen met kauw- en slikproblemen. Het verrijken van de maaltijd doen we door gebruik te maken van boter en room in onder andere soepen, sausen en pudding met als resultaat rijke en lekkere maaltijden. Momenteel voegen we nog geen extra eiwitten toe, vooral omdat dit vaak een enorme kostprijs heeft. We zijn er ons wel van bewust dat ouderen en mensen die minder gaan eten extra nood hebben aan eiwitverrijking om zo ondervoeding te voorkomen.

En het drukken van de verkoopprijs van de maaltijden is iets waar jullie extra aandacht voor hebben, gezien jullie maaltijden willen aanbieden aan alle lagen van de bevolking met extra aandacht voor de minder begoede mensen.

Juist dat is momenteel een enorme uitdaging. Met de stijgende voedsel-, energie- en personeelskosten is het een moeilijke puzzel om het prijskaartje te laten kloppen. Daarom is het ook heel goed dat jullie het economische luik meegenomen hebben in het 'FoodCare'-project. Door een duidelijk overzicht te hebben van alle kostenposten die mee bijdragen aan de uiteindelijk prijs kunnen betere beslissingen genomen worden. Door onder meer het aankoopproces beter te controleren slagen we erin om hogere kwaliteit aan te kopen. Want naast prijs zijn de kwaliteit en de leveringsmodaliteiten ook heel belangrijk. Daarbij proberen we onze aankoop zo goed mogelijk af te stemmen op onze productie om zo weinig mogelijk voedselverlies te hebben.

En daar slagen jullie heel goed in! Ik las dat jullie een voedselverlies hebben van minder dan 3 % wat heel weinig is voor een grootkeuken.

Ja en dat is het resultaat van een aantal acties. Naast een goede berekening, waarbij we rekening houden met de resten die bij een vorige productie optraden, gaan we de maaltijden die overblijven na de thuisbedeling aanbieden aan voedselverdeelorganisaties. We denken er ook aan om de maaltijden via gekoelde afhaalpunten te verkopen.
Enkel wat echt niet meer eetbaar is wordt weggegooid of ingezameld voor gasproductie. Dat zijn o.a. bordresten en resten van sausen.

Naast etensresten hebben jullie waarschijnlijk ook te maken met veel verpakkingsafval. Is dat iets waar jullie ook op inzetten?

Dat is zeker iets waar nog verbetering mogelijk is. Als je bekijkt hoeveel verpakking we dagelijks gebruiken: plastieken bakjes voor de maaltijden, voor de salade en dessert, soepkommen. Dat is een hele berg afval die we zeker proberen te verkleinen. Momenteel gebruiken we al 1 component gerecycleerd materiaal maar het zou nog mooier zijn als we de verpakking meerdere keren zouden kunnen gebruiken. Onze ecologische voetafdruk verkleinen is iets waar we op inzetten. De maaltijdbedeling gebeurt al gedeeltelijk elektrisch.

Mooie toekomstplannen. Maar het grootste project dat jullie voor ogen hebben is een nieuwe centrale keuken, aangezien de huidige capaciteit niet meer voorzien is op het aantal maaltijden dat dagelijks gemaakt wordt.

Deze keuken is oorspronkelijk uitgerust voor de bereiding van een 650-tal maaltijden per dag. Tijdens de coronapandemie is het aantal thuisleveringen enorm gestegen. Veel ouderen zijn toen overgeschakeld op maaltijden aan huis en zijn deze gewoonte blijven aanhouden, met als resultaat een verdubbeling van het aantal maaltijden aan huis. Daarenboven stijgt het aantal babymaaltijden ook. Naar schatting zullen we in 2025 de grens van 1000 maaltijden per dag halen en dat is niet meer werkbaar in deze keuken.

In welke mate zou de nieuwe keuken verschillen van de huidige?

Het liefst zou ik in de hele keuken willen overschakelen naar een ontkoppeld systeem. Daarbij is het belangrijk dat er voldoende koelcapaciteit komt om de maaltijden te stockeren. Maar ook installaties zoals vaatwas- en verpakkingsmachines zullen een andere dimensie moeten krijgen. Als we nog beter willen inspelen op de vele specifieke dieet- en allergeenvrije vragen gaan we daar een aparte keuken voor moeten voorzien. Op deze manier gaan we nog meer op maat van de klant kunnen koken. Tot slot staat digitalisatie van de processen ook hoog op onze agenda. Hierbij heeft het lerend netwerk ‘De Digidenkers’ van Flanders’ FOOD mij ook geïnspireerd. Helaas ontbreekt mij vaak te tijd om hiermee verder aan de slag te gaan, maar ik ben Flanders’ FOOD heel dankbaar voor de mooie samenwerking en ik kijk met veel enthousiasme uit naar nieuwe projecten.

Hartelijk dank Yves voor dit boeiend interview en ook om de leden van de begeleidingsgroep van ‘FoodCare’ de kans te geven om jullie keuken te bezoeken. Ik wens je nog veel succes met alle toekomstplannen en ik ben ervan overtuigd dat we elkaar in de toekomst nog gaan tegenkomen.

NuHCaS in de kijker

Dag Geert, heel erg bedankt dat je tijd wou vrijmaken voor dit interview. Kan je jezelf en jouw rol binnen NuHCaS even voorstellen?

Dag Ellen, met veel plezier! Ik ben Geert Dangreau. Sinds kort directeur kenniseconomie en internationalisering bij POM West-Vlaanderen waar ik verantwoordelijk ben voor het team onder de noemer “Fabrieken voor de toekomst”. “Fabrieken voor de toekomst” focust zich op de verschillende clusters binnen de provincie West-Vlaanderen, waarbij de voedingscluster natuurlijk uitermate belangrijk is. Dit maakt dat we de voorbije jaren sterk hebben ingezet op het uitbouwen van deze cluster, om zo de bedrijven te kunnen ondersteunen op het vlak van innovatie.
Al van bij de start ben ik voorzitter van het NuHCaS-partnerschap. Ik heb dit vanaf de start van dichtbij opgevolgd. Van de eerste gesprekken, de opstart, tot de werking vandaag. NuHCaS staat voor Nutrition Health Care System, een open onderzoeks- en innovatiecentrum dat de brug slaat tussen voeding en gezondheid, zodat deze betrokken sectoren kunnen inspelen op elkaars noden en opportuniteiten.

Geert Dangreau

Als we even terugkijken naar het begin. Hoe is NuHCaS ontstaan?

NuHCaS is ontstaan vanuit een gemeenschappelijke nood die gedetecteerd werd door een aantal partijen. Flanders’ FOOD en POM West-Vlaanderen vonden mekaar hier heel snel in. Vóór NuHCaS was er namelijk al een nauwe samenwerking tussen deze twee partijen. Vanuit deze gewortelde samenwerking stelden we vast dat het thema “voeding en gezondheid” steeds aan belang wint en dat er hier nog heel wat opportuniteiten lagen.
Al snel werd duidelijk dat partijen zoals TUA West, ILVO en VIVES hogeschool tot dezelfde vaststelling kwamen, en bereid waren hier mee hun schouders onder te zetten. En zo geschiedde. Met deze stichtende leden gingen we aan de slag. Voor de eerste 2 jaar legden we de focus op het verkennen van het landschap. We zorgden ervoor dat we verschillende organisaties beter leerden kennen en namen de tijd om uit te zoeken en af te lijnen wat NuHCaS nu juist voor hen kon doen of betekenen.
In 2019 gingen we formeel van start na het ondertekenen van de samenwerkingsovereenkomst tussen de stichtende leden.
Voor de POM sloot dit ook nauw aan bij een lopend Interreg Vlaanderen-Nederland project, genaamd PROOF. In dat project werkten we samen met de Nederlandse partners uit Zuid-Limburg op een gelijkaardige thematiek.

NuHCaS werkt rond het thema “voeding en gezondheid”. Wat zijn de uitdagingen in Vlaanderen?

Het is belangrijk om te benoemen dat het over voeding en gezondheid gaat, wat impliceert dat het soms ook een stukje over zorg gaat.
Als we kijken naar de cijfers, bijvoorbeeld naar het Vlaamse BMI, dan zien we dat er vanaf de leeftijd van 35 jaar meer mensen met een ongezond dan met een gezond BMI zijn. Dit is een belangrijk cijfer en dat betekent dat er voor het gros van de populatie nog werk aan de winkel is op het vlak van voeding en gezondheid.

Als we kijken naar zorg-gerelateerde uitdagingen, dan is er ook zeker nog wat werk. Zo blijkt dat meer dan 30% van de patiënten die in een ziekenhuis binnenkomen ondervoed is. In woonzorgcentra (WZC) is dit 16%.
Er is dus duidelijk nood aan oplossingen. Dit blijkt ook uit de vraag vanuit het werkveld, het zorgsysteem en vanuit de gezondheidssector. Het is belangrijk deze nood te capteren en deze opportuniteiten over te brengen naar de voedingsbedrijven.
Verder is er zeker nog bijkomende nood aan onderzoek in dit domein. Met NuHCaS willen we ook dit coördineren om zo ook onze bedrijven en organisaties onderbouwd te kunnen verder helpen.

Hoe draagt NuHCaS bij aan de aanpak van deze uitdagingen? Wat heeft NuHCaS al gerealiseerd in de afgelopen 4 jaar?

Zoals daarnet vermeld tracht NuHCaS de brug te slaan tussen de voedingssector en gezondheidssector. We hebben in onze activiteiten de afgelopen jaren gemerkt dat er toch wel een grote kloof heerst tussen deze twee werelden. Dit was dan ook een van de hoofdredenen om daarrond een ware *community* te creëren en van daaruit in te zetten op kennisdeling. Het is belangrijk te vermelden dat we deze kennisdeling in twee richtingen zien. Van de gezondheidssector naar de voedingssector, maar zeker ook omgekeerd. Het is deze interactie waar we met NuHCaS vol willen op inzetten.
We proberen met verschillende actoren in interactie te gaan, contacten te leggen, om zo vanuit vele verschillende invalshoeken input samen te brengen.
Op deze manier zijn ook de roadmaps “Nutritie” en “Voeding in de zorg” ontstaan, waarvoor we in interactie traden met respectievelijk de voedingsindustrie en de zorgsector, om de noden op vlak van innovatie en onderzoek te detecteren.
Mede vanuit deze input komen we tot concrete projectvoorstellen, waarin de betrokken actoren ook effectief samen kunnen werken. Dergelijke projecten kunnen opgezet worden tussen de NuHCaS partners onderling, maar zeker en vast ook met derden. Het FoodCare project is daar een heel mooi voorbeeld van.
Daarnaast willen we de verworven projectresultaten en -inzichten uitdragen naar de voedings- en gezondheidssector als *‘best practices’* en *‘lessons learned’*. Hierbij is het belangrijk om concrete voorbeelden en cases aan te leveren, zodat onze *community* geïnspireerd raakt en de meerwaarde inziet van in te zetten op deze thematieken. De afgelopen jaren hebben we dit onder meer verwezenlijkt via interviews, artikels in onze nieuwsbrief en het maken van kortfilm reportages.
Verder zet NuHCaS ook in op het verder faciliteren en in goede banen leiden van onderzoek door de passende infrastructuur te verzorgen en aan te bieden. Zo hebben we in Roeselare FR&D hall geoperationaliseerd en wordt ook in de Food Pilot in Melle verder geïnvesteerd in deze thematiek. Beide infrastructuren staan echt ten dienste van de voedingsindustrie, gezondheidszorg en alle andere actoren die hier aan onderzoek en ontwikkeling willen doen.

Stel je even voor: We zijn tien jaar verder, wat zijn de belangrijkste evoluties op het gebied van voeding en gezondheid en hoe hoop je dat NuHCaS hieraan bijgedragen heeft?

Op macro-niveau is het onze ambitie om verbeteringen te zien in de gezondheid van de populatie. Dat is toch het uiteindelijke doel. We werken aan maatschappelijke uitdagingen en willen daar resultaat boeken. Graag zouden we ervoor willen zorgen dat de populatie zich meer bewust is van het belang van goede voeding, dat ze de juiste keuzes maken om een goed voedingspatroon aan te nemen en dat ook in de gezondheidssector stappen vooruit gezet worden op vlak van voeding.
In kader van onze strategie is het van belang om ook onderzoek verder te ondersteunen. Er zullen dus binnen 10 jaar grote stappen vooruit gezet zijn in het begrijpen van de link tussen voeding en gezondheid. NuHCaS heeft daarin de belangrijke rol om bijkomend onderzoek te initiëren en op poten te zetten. Momenteel hebben we al een goed zicht op de belangrijkste spelers in deze thematiek op academisch en bedrijfsniveau. Als we deze kunnen samenbrengen en kunnen laten connecteren met het werkveld, dan verwacht ik binnen dit en 10 jaar toch een hele reeks aan nieuwe projecten die de voedingsindustrie kunnen ondersteunen in deze evolutie die niet tegen te houden is.
Daarnaast willen we ook dat deze thematieken bij de voedingsbedrijven zelf hoger op de agenda komen te staan en dat men een zicht krijgt op hoe zij, als onderneming, hun steentje kunnen bijdragen om deze uitdagingen aan te gaan. In de gezondheidssector beogen we een belangrijkere rol van voeding in het beleid, zowel in het preventieve als het curatieve luik. Voeding kan er mee voor zorgen dat we zo gezond mogelijk blijven, maar kan ook therapie ondersteunen.
In West-Vlaanderen zal Food Innovation Park (FIP), in Roeselare, een centrale rol opnemen in dit verhaal.
FIP biedt onderzoeksfaciliteiten voor bedrijven die inzetten op het thema ‘voeding en gezondheid’ en zal het ook incubator-plaats aanbieden voor startende

De ambitie is dus
om buiten de grenzen
van Vlaanderen te treden

voedingsbedrijven. NuHCaS zet zijn schouders onder de verdere uitbouw en uitrusting van FIP en andere Vlaamse infrastructuur, zoals de Food Pilot.

Welke stappen moet NuHCaS dan nog zetten in de komende jaren? Of anders verwoord: Wat zijn de ambities van NuHCaS voor de komende jaren?

Het belangrijkste is dat de NuHCaS *community* blijft groeien. We hebben al een zeer mooi traject afgelegd de afgelopen 4 jaar waardoor onze *community* gestaag kon groeien en ondertussen bestaat uit diverse partijen.
Om het aantal lopende projecten te doen toenemen en onze doelstellingen te halen zijn er natuurlijk middelen nodig. Als NuHCaS willen we dan ook blijven pleiten voor het vrijmaken van middelen op het vlak van innovatie, specifiek voor voeding en gezondheid. Van daaruit willen we deze thematiek hoger op de agenda plaatsen en de voedingsbedrijven, de gezondheidsactoren en onderzoekers ondersteunen in de zoektocht naar middelen.
Dit alles speelt zich af op Vlaams niveau. Echter, ook op Europees niveau hebben we ambities en willen we graag een werking opzetten. We merken namelijk dat de uitdagingen, maar ook de opportuniteiten, waar we voor staan niet anders zijn dan in de rest van Europa. Op vandaag zijn er al heel wat goede contacten met Nederland. Dit leidde vorig jaar tot de ondertekening van een MoU tussen Vlaanderen en Nederland, vertrekkende vanuit gemeenschappelijke uitdagingen.
De ambitie is dus om buiten de grenzen van Vlaanderen te treden en op groter, Europees niveau samenwerkingen op te zetten. Het S3-platform kan een goede manier zijn om, naast Vlaamse projectwerking, ook op Europees niveau grootschaligere projecten te initiëren. Een vooruitstrevend Nederlands bedrijf of zorgactor kan namelijk heel wat Vlaamse organisaties inspireren en aanzetten tot innovatie. Dit vormt op deze manier een grote toegevoegde waarde voor de betrokken bedrijven.

Tot slot, heb je nog een boodschap aan de Flanders' FOOD leden?

Een boodschap niet echt, maar ik zou heel graag een oproep doen aan de voedingsindustrie om mee te stappen in dit verhaal en partner te worden van NuHCaS.
De voorbije maanden sprongen al een heel aantal voedingsbedrijven op de NuHCaS-kar, maar we merken dat er ook nog heel wat leden de kat wat uit de boom kijken. Laat dit zeker een oproep zijn om de switch te maken en deze thematiek hoger op jullie agenda te zetten. Het is zeker geen contradictie met de duurzaamheidsagenda die heel wat bedrijven op dit moment hebben. Het aanpassen van producten binnen de thematiek voeding en gezondheid sluit hier zeer mooi op aan.
Zie deze samenwerking zeker als een opportuniteit, iets dat geleidelijk groeit van onderuit in het bedrijf. In die zin is het eerder een evolutie dan een revolutie. Een evolutie detecteer je, omwille van de lagere snelheid, misschien minder goed dan een revolutie, maar het is zeker belangrijk om dit op tijd op te pikken, anders kom je mogelijks te laat. NuHCaS staat jou in deze evolutie zeker en vast graag bij.
En alle zorgactoren die lid zijn van Flanders' FOOD zou ik proficiat willen wensen, omdat zij de pioniers zijn die het belang van voeding in de gezondheidssector inzien.

Go4Food: de eerste Vlaamse voedselstrategie

Sinds een jaar heeft Vlaanderen zijn eigen voedselstrategie. Deze kwam tot stand na een intense oefening met vele stakeholders, waaronder Flanders' FOOD.

Waarom een Vlaamse voedselstrategie?

Zowel de krantenkoppen als wetenschappelijke studies wijzen ons op het feit dat het huidige voedselsysteem onder druk staat. Dit zowel op ecologisch, economisch als maatschappelijk vlak. De milieu- en klimaatimpact van onze voeding is te hoog, ons voedingspatroon moet evenwichtiger, het landbouwinkomen staat onder druk en de verbinding tussen consument en voedingsproducten is grotendeels verbroken, …
Vanuit verschillende hoeken van het beleid op Vlaams, Europees en wereldniveau komen vragen om het voedselsysteem aan te pakken. Alleen zo kunnen we voedselzekerheid, lokale productie en een duurzame toekomst voor het Vlaamse voedselsysteem verzekeren.

De voedselcoalitie

Het voedselsysteem heeft enorm veel stakeholders. Gelet op de complexiteit en de brede betrokkenheid was er nood aan duidelijke keuzes en aflijning. Hierom riep het Departement Landbouw en Visserij de voedselcoalitie in het leven. Deze voedselcoalitie bestaat uit organisaties die mee in de cockpit zitten voor het uitwerken, maar ook uitdragen van de voedselstrategie in hun organisatie en daarbuiten. Met deze partners krijgen de relevante thema's en waarden in een voedselsysteem een plaats en een gezicht aan tafel. Als lid van deze coalitie gaf Flanders' FOOD input en advies rond de topics innovatie, economie, gezondheid, sociale uitdagingen, grondstoffen en wetenschappelijk onderzoek. De andere betrokken partners in de voedselcoalitie zijn: Algemeen Boerensyndicaat, Belgian Feed Association, Boerenbond, Bond Beter Leefmilieu, Comeos, De Sociale Innovatiefabriek, Departement Economie, Wetenschap en Innovatie, Departement Landbouw en Visserij, Departement Omgeving, Departement Zorg, European Institute of Innovation and Technology FOOD (EIT Food), Fevia Vlaanderen, Groene Kring, ILVO, KU Leuven, Minaraad, OVAM, Platform voor Landbouw- en Voedingsonderzoek, Pulse Transitienetwerk, Rikolto, Strategische Adviesraad voor Landbouw en Visserij, Toerisme Vlaanderen, Universiteit Gent, Vereniging van Vlaamse Steden en Gemeenten, Vereniging van de Vlaamse Provincies, Vlaams Instituut Gezond Leven, Vlaanderen Circulair, VLAIO, VLAM, VLM, Voedsel Anders.

Go4Food

Recepten voor een heldere communicatie

We weten en delen steeds meer over eten. Maar tegelijkertijd zijn we ook vaker in de war als het gaat over informatie en richtlijnen rond voeding. De toenemende impact van sociale media speelt hierin een belangrijke rol. Plots heeft iedereen een stem. Dit maakt correcte communicatie over voedings- en dieetrichtlijnen uitdagend, zowel voor de voedingsindustrie als voor de gezondheidszorg.

Om deze problematiek aan te pakken, werd in 2018 een collectief, fundamenteel onderzoeksproject uit de grond gestampt. In dit SBO-project met de naam 'InFlOOD' werkten Flanders' FOOD, UAntwerpen, UGent en KU Leuven samen met financiële steun van het VLAIO. Het doel van dit project was om kennis op te bouwen over de manier waarop 'food influencers' via verschillende media communiceren en welke impact ze hiermee hebben op het consumentengedrag.
Alle inzichten uit het project werden gebundeld in een valorisatieboekje: "Recepten voor een heldere communicatie". Het eerste deel geeft een antwoord op de lijvige vraag: "Wie communiceert wat, hoe, aan wie, via welk kanaal en met welk effect?". Het tweede deel van het boekje reikt je vervolgens handvaten aan om deze kennis op een uitdagende en creatieve manier om te zetten in de praktijk. Deze handvaten werden vertaald in lekkere recepten voor een heldere communicatie.
Ontdek samen met ons enkele hoofdbevindingen van dit onderzoek:

Wie?

Van koks tot communicatie-experten, van diëtisten tot jij en ik: we hebben allemaal een stem als het gaat over voeding. Maar vaak is er weinig connectie tussen al deze verschillende stemmen, terwijl samenwerking juist de sleutel tot succes is. Om goed te kunnen communiceren over voeding, is het namelijk belangrijk om de verschillende stemmen die communiceren over voeding op elkaar af te stemmen. Zo krijgt de ontvanger een duidelijker en meer helder verhaal.

Wat en hoe?

Hoe er gecommuniceerd wordt over voeding is sterk geëvolueerd doorheen de jaren. Denk maar aan de evolutie van kookboeken. Deze gingen van traditionele receptencollecties naar meer persoonlijke verhalen van de auteur. Dit schept een band tussen zender en ontvanger. De bestverkopende kookboeken en recepten schetsen een beeld van de huidige trends. Door

Geen enkele vorm of kanaal is perfect, maar met een zorgvuldige selectie encombinatie kom je al heel ver

in te spelen op deze trends kan een boodschap over voeding kracht bijgezet worden. Door bijvoorbeeld reclamecampagnes en productinnovaties hierop af te stemmen kan er beter worden ingespeeld op wat er leeft bij het publiek. In deze communicatie wordt er vaak gebruik gemaakt van gedragsveranderings- en communicatietechnieken. Zij stimuleren veranderingen zoals het aanpassen van voedingsgewoontes.
Een voorbeeld van een veelgebruikte gedragsveranderingstechniek is het meegeven van informatie over hoe anderen denken over een bepaald gedrag. Denk aan het benadrukken van positieve reacties van anderen op een recept of voedingskeuze. Het is een manier om te laten zien dat anderen het ook goedkeuren, waardoor jij je gesterkt voelt om hetzelfde te doen. Gedragsverandering- en communicatietechnieken worden tot op heden vaak nog onderbenut. Hier ziet dus zeker nog groeipotentieel in.

Via welke kanalen?

Het kiezen van de juiste communicatievormen en -kanalen is essentieel bij het overbrengen van informatie, al is deze keuze niet zo gemakkelijk. Er zijn namelijk verschillende opties zoals printmedia, audiovisuele communicatie, interactieve media of face-to-face communicatie. Elk met zijn eigen voor- en nadelen. Voor deze keuze is het belangrijk om de doelgroep, de boodschap en het gewenste effect in overweging te nemen. Geen enkele vorm of kanaal is perfect, maar met een zorgvuldige selectie en combinatie kom je al heel ver. Visuele communicatie is bijvoorbeeld een invloedrijke vorm van communicatie, aangezien het een breed scala aan informatie omvat die veel aandacht trekt. Maar visuele communicatie kan er ook toe leiden dat wat de zender wil communiceren niet altijd overeenstemt met wat de ontvanger interpreteert. Daarnaast kunnen beelden ook misleidend overkomen. Hierbij is het dus belangrijk om te onthouden dat je beter gebruik maakt van print- of audiocommunicatie om je boodschap inhoudelijk over te brengen en dat een visuele boodschap best zo eenvoudig mogelijk houdt.
Zo behoud je gemakkelijker de aandacht van de consument. Natuurlijk hangt dit alles af van de doelgroep naar wie je communiceert.

Aan wie?

Als het gaat over voeding kan je je richten tot iedereen. Toch is het goed je communicatie af te stemmen op een bepaalde doelgroep. Binnen het project ‘InFlOOD’ werd er onderverdeeld in volwassenen (26+) en jongvolwassenen (18 - 25). De volwassenen werden verdeeld op basis van hun keukenervaring.
Niet iedereen heeft dezelfde kansen om te leren koken en zich zelfverzekerd te voelen achter het fornuis. Kookvaardigheden en smaakvoorkeuren worden grotendeels beïnvloed door iemands culturele, sociale en economische achtergrond. Toch zijn sterke vaardigheden in de keuken essentieel, omdat ze in het algemeen leiden tot een gezonder voedingspatroon, minder voedselverspilling en een betere kennis van voeding.
De segmentatie op basis van keukenervaring is voor de jongere doelgroep (18-25 jaar) minder relevant. Aangezien zij van in het begin veel worden blootgesteld aan berichten over voeding en goed weten wat zij hierover denken en verwachten, werden zij ingedeeld op basis van hun favoriete receptenbronnen. Zo halen

Benieuwd naar meer inzichten en resultaten? Bestel het cocktailboekje ‘Recepten voor een heldere communicatie’ via onze website.

jongeren hun recepten bijvoorbeeld bij mediafiguren of bij familie en vrienden. Elke groep heeft zijn specifieke noden, verwachtingen en eisen, en vereist daarom een andere vorm van communicatie over voeding.
Daarnaast heeft voeding vaak het effect om te polariseren, waardoor er tegenstrijdige communicatie ontstaat. Hierbij is het belangrijk te luisteren naar de bekommernissen van de extremen, maar ook naar de mening van een meestal stille doch grotere meerderheid. Focus op wat iedereen gemeenschappelijk heeft eerder dan op wat mensen verdeelt.

Met welke effecten?

We leerden al dat communicatie over voeding vaak heel complex is en aangezien voeding op zich al een complex gegeven is, zijn de effecten ervan ook vaak complex. Binnen 'InFlOOD' werd er gekeken naar detailaspecten van mentale effecten, gedragseffecten en fysiologische effecten. Onze fysieke reacties op communicatie over voeding kunnen bijvoorbeeld ook opgemeten worden. Via labo-experimenten werden hier parameters zoals hartslag, huidgeleiding, gelaatexpressie, oogbewegingen etc. gemeten.

Al deze effecten leverde inzichten in waar mensen nu juist naar op zoek gaan in communicatie over voeding, wat deze communicatie nu juist oplevert, maar ook in de waaromvraag. Waarom gaan we op zoek naar informatie over voeding? Ook onbewuste fysiologische effecten werden onder de loep genomen. Zo blijkt dat ons bewust ervaren niet altijd strookt met wat we onbewust fysiek verwerken. Wat we halen uit kookboeken of online recepten blijft niet beperkt tot de mentale en de fysieke processen hierboven beschreven, maar worden ook omgezet in gedrag. Al is overgaan tot gedragsverandering vaak niet zo eenvoudig.
De CoronaCookingSurvey is hierop een zeer mooie aanvulling. Deze internationale studie onderzocht de veranderingen in koop-, kook- en eetgedrag door de Covid-19-pandemie en de invloed van (sociale) media in dit proces. Hieruit blijkt bijvoorbeeld dat we na de Covid-19-pandemie boodschappen meer voorbereiden, maar wel met minder plezier doen, dat er voor bepaalde producten een trend van hamsteren ontstond en dat Jeroen Meus onze favoriete inspiratiebron blijft. Meer resultaten kunnen geraadpleegd worden in het volledige rapport: **https://coronacookingsurvey.be/**

In deel twee van het boekje werden de handvaten aangereikt om deze inhoud in de praktijk om te zetten. Dit werd vertaald in recepten voor een heldere communicatie. De 'Bargain Bramble' is zo een voorbeeldreceptje, waarin ingrediënten, methodes en serveersuggesties voor mensen met beperkte budgetten worden toegelicht.
Heel wat onderzoek gaande van focusgroep gesprekken tot labo- en veldexperimenten gingen aan deze resultaten vooraf. En dit is nog maar het topje van de ijsberg.

Nieuwe gezichten

Nieuwe recepten

Nina Kellner

> innovation manager

Wat zijn je studies, je werkverleden en hoe ben je bij Flanders' FOOD terecht gekomen?

Wetenschappen en gezondheid hebben mij sinds jongs af enorm geboeid. Ik koos uiteindelijk voor een studie in de Farmaceutische Wetenschappen, aangezien daar deze twee domeinen gecombineerd werden. Al snel besefte ik dat mijn interesse meer in de preventieve gezondheidszorg lag en in hoe gezonde voeding ziektes kon voorkomen. Na eerst nog anderhalf jaar onderzoek te doen naar de mycotoxine blootstelling van de Vlaamse bevolking, kreeg ik de kans om te starten bij Flanders' FOOD. Ik kijk er naar uit om hier verder mijn kennis op te bouwen en te werken rond thema's die mijn interesseveld prikkelen.

Hobbies? Kinderen? Sporten? Reizen? Huisdieren?

Ik ben opgegroeid op het platteland in Varsenare, dicht bij de natuur. Ik merk nu ik in de stad woon dat ik deze rust vaak opnieuw opzoek door te gaan wandelen, boulderen in de natuur of te gaan kamperen. Zo kom ik echt tot rust.

Ik ben iemand die niet zo goed kan stilzitten. Ook in mijn privé heb ik dus altijd wel een projectje lopen. In mijn vrije tijd kan je mij meestal vinden achter mijn naaimachine, of met breinaalden in de hand. Ik ben graag creatief bezig.

Tenslotte zijn we ook druk in de weer ons huisje energetisch te verbouwen in Gent. Als ik daarnaast nog een momentje vind, dan kan je me waarschijnlijk spotten in de klimzaal.

Waarom wil je werken in/voor de voedingsindustrie?

Voeding is een thema die me altijd al heeft geboeid. Al van kinds af aan hielp ik mijn oma op de boerderij met het maken van confituur, passata, het inmaken van pruimen,... Het koken zelf, maar ook de bewaarprocessen hebben me altijd al geboeid. Ook vandaag de dag experimenteer ik graag in de keuken. Van zuurdesem brood, tot kombucha of miso soep. Ik probeer het graag allemaal.

Voeding is een veelzijdig onderwerp. De invloed op onze gezondheid en het potentieel om ziektes te voorkomen met een divers en evenwichtig dieet boeit me enorm. Maar ook het duurzaamheidsaspect is een hyper relevant thema met het oog op klimaatopwarming.

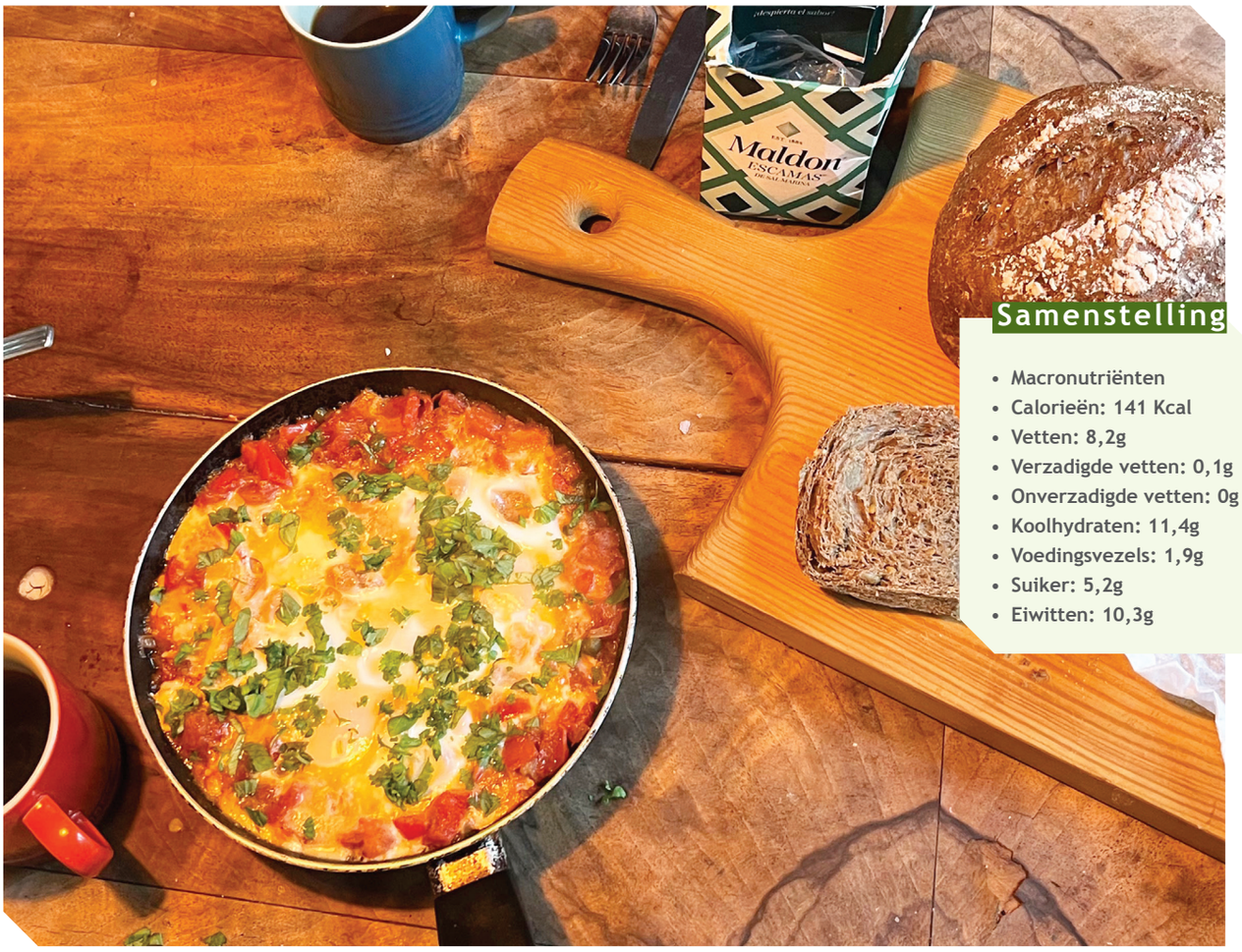
Ik vind het fantastisch om mijn steentje te kunnen bijdragen aan de maatschappelijke uitdagingen van vandaag.

Wat zijn jouw sterke punten volgens jezelf?

Ik heb een heel groot interesseveld waardoor er weinig is waarmee je me niet kan boeien. Daarnaast probeer ik altijd een "plek" beter achter te laten dan ik die gevonden heb.

Lievelingseten?

Alles wat uit de tuin van mijn opa komt, mijn papa's pasta carbonara en de gerechten die mijn vriend kan uitvinden door de vreemdste combinaties en restjes samen te smijten. Daarnaast hou ik ook wel heel erg van de oosterse keuken.



Samenstelling

- Macronutriënten
- Calorieën: 141 Kcal
- Vetten: 8,2g
- Verzadigde vetten: 0,1g
- Onverzadigde vetten: 0g
- Koolhydraten: 11,4g
- Voedingsvezels: 1,9g
- Suiker: 5,2g
- Eiwitten: 10,3g

Shakshuka à la Nina

De ideale brunch om het vakantiegevoel tot bij je thuis te halen!

Ingrediënten

voor 4 personen

1 ajuin
3 teentjes knoflook
5 tomaten
2 paprika's
kappertjes
4 eitjes
½ koffielepel komijnpoeder
½ koffielepel paprikapoeder
½ koffielepel cayennepeper
zout en peper
koriander

Bereidingswijze

Verhit wat olijfolie in een pan. Fruit de ui en knoflook
Voeg de paprika toe en bak deze 3 tot 4 minuten. Voeg dan de kruiden toe (komijn, paprikapoeder en cayennepeper).
Voeg de stukjes tomaat toe, samen met de kappertjes.
Voeg wat zout, peper en suiker toe naar smaak. De suiker is enkel nodig als het iets te zuur smaakt.
Laat het een kwartiertje pruttelen op een laag vuurtje. Moest het gerecht iets te droog worden kan je er altijd wat water aan toevoegen.
Na een kwartiertje maak je 4 kuiltjes in de saus. In elk kuiltje kan je een eitje breken. Laat de eitjes een kwartiertje verder stollen op een laag vuur, met het deksel op de pan.
Voeg wat koriander toe (indien gewenst) en serveer met wat brood.
TIP: zuurdesembrood is hier fantastisch bij!

Verwen je smaakpapillen met dit eenvoudig bordje vol superfoods, een genot voor de liefhebbers van gezond en lekker eten

Coeur De Boeuf à la Ines

Ingrediënten

voor 4 personen
- 250 g gerookte zalm
- 2 coeur de boeuf tomaten
- 1 komkommer
- 1 avocado
- 1 limoen
- basilicum
- bieslook
- 250 g bulgur
- 2 eetlepels pompoenpitten
- 2 eetlepels olijfolie
- peper
- zout

Bereidingswijze

Kook de bulgur gaar in licht gezouten water. Giet af, spoel onder koud water en laat uitlekken.

Snipper de bieslook fijn. Pluk de blaadjes van de basilicumplant.

Snij de komkommer in schijfjes en pers de limoen.

Meng de bulgur met de komkommer, het limoensap, de bieslook, de basilicumblaadjes, de pompoenpitten en de olijfolie. Kruid af met peper en zout.

Snij de coeur de boeuf tomaten in fijne partjes

Schik de tomaten op een bord of een serveerschaal en verdeel er de bulgursalade over.

Werk af met gerookte zalm en avocado.

Samenstelling

- Macronutriënten
- Calorieën: 526 Kcal
- Vetten: 26,3g
- Verzadigde vetten: 3,2g
- Onverzadigde vetten: 10,6g
- Koolhydraten: 51,1g
- Voedingsvezels: 3,5g
- Suiker: 2,1g
- Eiwitten: 24,7g

Ines Colle

> innovation manager

Wat zijn je studies, je werkverleden en hoe ben je bij Flanders' FOOD terecht gekomen?

In 2007 haalde ik mijn diploma Bio-ingenieur, Levensmiddelentechnologie aan de KULeuven en in 2012 promoveerde ik met mijn doctoraatsonderzoek getiteld "Process and product design: tools to optimize the lycopene bioaccessibility of tomato-based food products". Na een jaartje als post-doc gewerkt te hebben, startte ik als producttecholoog in de vleesindustrie bij Terbeke-Pluma (nu What's Cooking) waar ik voornamelijk productontwikkeling en procesoptimilatie deed van paté, kookworsten en kookhammen. In 2018 begon ik als senior research associate bij Kemin Food Technologies waar ik nieuwe voedingsingredienten en additieven ontwikkelde en doorgroeide tot R&D manager.
Ik ken Flanders' FOOD door de projecten waaraan ik deelnam als lid van de Industrial Board of Advisors (NAVO, CUSTOMEAT en ProFuNu). Ook zijn sommige collega's geen totaal vreemden voor me.

Hobbies? Kinderen? Sporten? Reizen? Huisdieren?

Ik heb twee dochters, Runa is 11 en Loa is 8 jaar, waarvoor ik taxi-mama speel. We hebben geen huisdieren tenzij je onze 3 kippen (kiki, bibi en ponpon) meetelt.
Als klein meisje ben ik gestart met klassiek ballet en ben daarna ook jazz-dans en moderne dans gaan doen. Nu volg ik nog steeds les hedendaagse dans en ik doe geregeld mee in een les zumba.
Daarnaast ga ik regelmatig joggen en klop ik af en toe op een tennisbal.
Ik lees ook graag eens een roman: een boek van Khaled Hosseini of een misdaadthriller.

Waarom wil je werken in/voor de voedingsindustrie?

Mijn passie voor voeding is begonnen tijdens mijn studies. Voeding is zo veelzijdig, er komt zoveel bij kijken: chemie, microbiologie, technologie, sensoriek ... Er is altijd wel iets waarover er nog onvoldoende kennis is of wat leidt tot nieuwe uitdagingen. Ook is iedereen op zijn eigen manier voedingsexpert, al is het maar uit noodzaak omdat je moet eten om te overleven.

Wat zijn jouw sterke punten volgens jezelf?

Ik kan een hoop informatie goed analyseren en samenvatten en ik ben ook wel een echte doener.

Lievelingseten?

Lamsvlees

Ruth Verstraete

> innovation manager

Wat zijn je studies, je werkverleden en hoe ben je bij Flanders' FOOD terecht gekomen?

Ik heb mijn diploma behaald als bio-ingenieur in levensmiddelenwetenschappen en voeding. Tijdens mijn zoektocht naar een eerste job kwam ik op de vacature van Flanders' FOOD. Hier ben ik nu mijn eerste werkervaring aan het opdoen en versterk ik het 'world class food production' team

Hobbies? Kinderen? Sporten? Reizen? Huisdieren?

In mijn vrije tijd ben ik graag bezig met sporten, zoals lopen en af en toe wat fitnessen. Als het weer en de wind mee zit ga ik ook af en toe zeilen.
Daarnaast maak ik graag tijd vrij voor mijn vrienden en familie. Of het nu gaat om een etentje, avondje café of een uitstapje, zolang de sfeer maar goed zit.

Waarom wil je werken in/voor de voedingsindustrie?

Tijdens mijn studies koos ik voor een afstudeerrichting in voeding omdat ik het leuk vond om wetenschappelijk en technisch bezig te zijn met toch zo iets dagdagelijks en bekend voor iedereen. Zo is mijn passie beginnen groeien voor voeding en alle aspecten die erbij komen kijken.

Wat zijn jouw sterke punten volgens jezelf?

Ik heb een breed interessegebied waardoor ik bereid ben om bij te leren over diverse onderwerpen. Verder kan goed samenwerken met anderen.

Lievelingseten?

Mijn mama haar groenten lasagne recept (met zoete aardappel, mozarella, pesto…) blijft toch wel 1 van mijn favorieten, maar ook als er kroketjes op het menu staan zeg ik zeker geen nee.

Samenstelling

- Macronutriënten
- Calorieën: 713 Kcal
- Vetten: 18,8g
- Verzadigde vetten: 14,7g
- Onverzadigde vetten: 0,4g
- Koolhydraten: 80,3g
- Voedingsvezels: 10,9g
- Suiker: 5,7g
- Eiwitten: 50,3g

Rode curry à la Ruth

Ingrediënten

voor 4 personen
330 ml kokosmelk
4 koffielepels rode currypasta
2 dl water
1 teen knoflook
300 g rijst
600 g kipfilet
3 eetlepels vissaus
1 eetlepel citroensap
½ eetlepel bruine suiker
1 ajuin
400 g erwten
2 tomaten
½ broccoli
200 g sluimererwten
½ chilipeper

Bereidingswijze

Doe een scheut kokosmelk in een kookpot en warm op tot de kokosmelk begint te schiften. Voeg de currypasta toe.

Voeg de grofgesneden ajuin toe en stoof hem in de pot. Giet er water en de rest van de kokosmelk bij en laat de ajuin garen.

Voeg de geplette knoflook toe.

Voeg de rest van de groenten toe en laat ze garen in de kokosmelk.

Bak de kip (in stukjes gesneden) en kook de rijst.

Voeg de kip toe aan de curry.

Voeg tot slot nog de suiker, vissaus en het citroensap toe.

Een symfonie van rode curry, malse kip en kokosmelk met verse groenten!

Fahd Vranken

> Accounting & Finance Business

Wat zijn je studies, je werkverleden en hoe ben je bij Flanders' FOOD terecht gekomen?

Ik heb gestudeerd aan de hogeschool Odisee in Brussel met als afstudeerrichting Accountancy-Fiscaliteit. Ik heb reeds ervaring opgedaan bij Nobel Biocare als Jr. accountant en als Accountant bij Sennheiser.
Sinds kort werk ik als consultant bij Financial Talents. Het is via deze weg dat ik terecht ben gekomen bij Flanders' FOOD.

Hobbies? Kinderen? Sporten? Reizen? Huisdieren?

In mijn vrije tijd vind je mij vooral terug op een voetbalveld of in de fitness. Hiernaast liggen mijn interesses ook bij mode, reizen en lekker eten!

Waarom wil je werken in/voor de voedingsindustrie?

De voedingsindustrie heeft me altijd geboeid. Aangezien ik zelf steeds intensief sport besef ik maar al te goed hoe belangrijk gezonde voeding voor je lichaam en geest is. Hierdoor verdiep ik me zeer graag in de voedingssector!

Wat zijn jouw sterke punten volgens jezelf?

Ik ben een goedlachse doorzetter, sociaal en betrouwbaar.

Lievelingseten?

Tegenwoordig is het moeilijk om een lievelingsgerecht te hebben. Alhoewel ik dol ben op de Marokkaanse keuken kan ik even goed genieten van stoofvlees met frietjes of een burger bij 'Chez Béri' :-)

Pokebowl à la Fahd

Ingrediënten

- 250 g sushirijst (ongekookt)
- 400 g broccoli
- 400 g mango
- 2 avocado's
- 200 g rode biet
- 4 tomaten
- 200 g edamame bonen
- 400 g kip
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel sesamzaadjes

Bereidingswijze

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat afkoelen op een platte schaal.

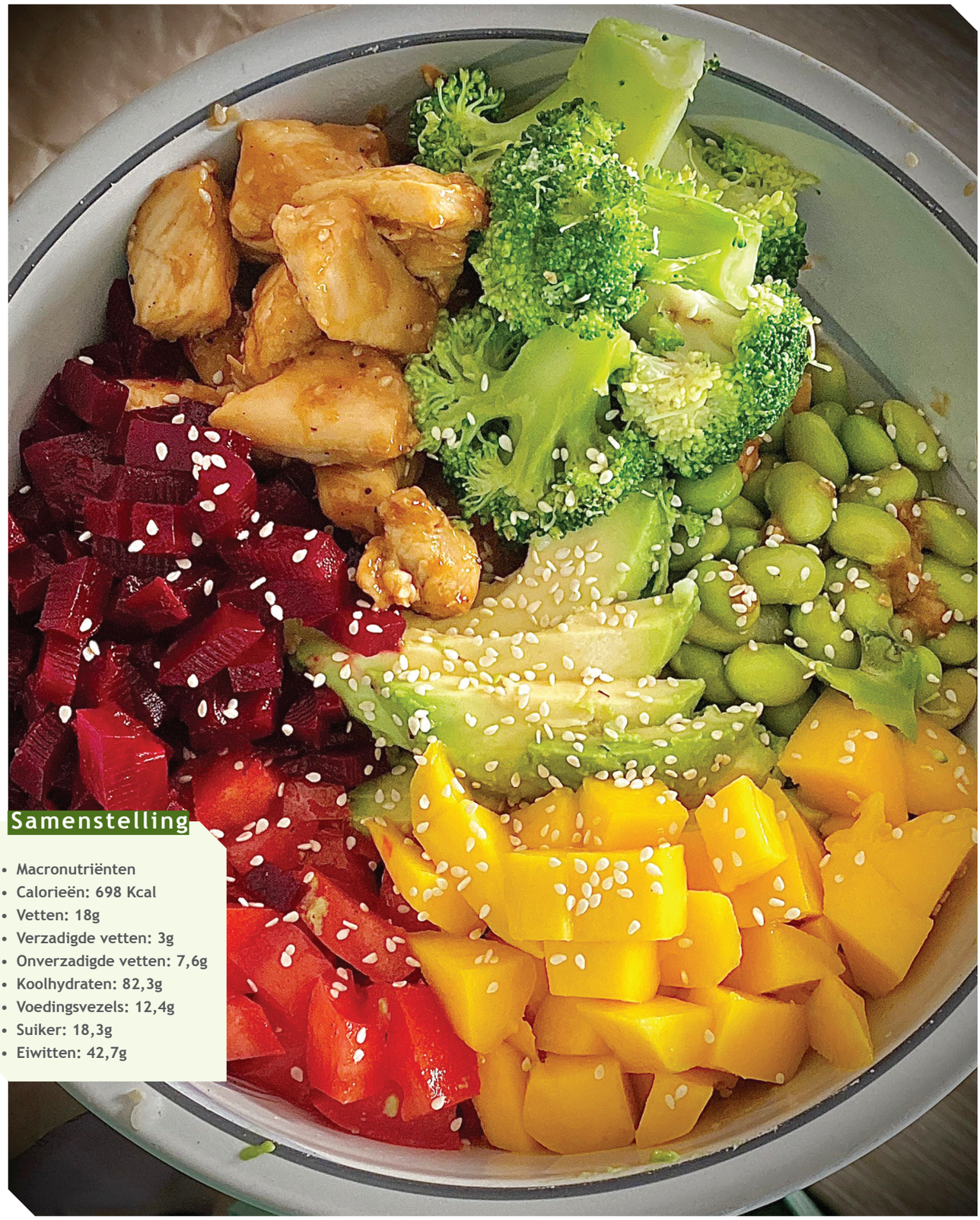
Was de rode biet grondig en kook deze gaar. Kook vervolgens de broccoli gaar.

Snijd de mango, avocado, tomaten in kleine blokjes. Voeg ook de edamame bonen toe.

Bak de kip in sojasaus en sesamzaadjes

Leg de rijst op een bord. Leg de groenten/fruit en de kip erbovenop.

Een zelfgemaakte pokebowl. Geniet van een overheerlijke reis naar Hawaï!



Samenstelling

- Macronutriënten
- Calorieën: 698 Kcal
- Vetten: 18g
- Verzadigde vetten: 3g
- Onverzadigde vetten: 7,6g
- Koolhydraten: 82,3g
- Voedingsvezels: 12,4g
- Suiker: 18,3g
- Eiwitten: 42,7g

Ellen Hermans

> office manager

Wat zijn je studies, je werkverleden en hoe ben je bij Flanders' FOOD terecht gekomen?

Ik heb Accountancy-Fiscaliteit gestudeerd en nadien nog talrijke curcussen gevolgd zoals Marketing, Time Management etc. Ik heb ondertussen ruimschoots 15 jaar ervaring als Office Manager in verschilende sectoren. De job bij Flanders' FOOD sprak me dus aan door de ervaring die ik heb als Office Manager en de kans om mij ook te ontplooien als event assistant. Daarbovenop heb ik ook een hoge interesse in voeding, ik kook (en eet) enorm graag, vooral experimenteren.

Hobbies? Kinderen? Sporten? Reizen? Huisdieren?

In mijn vrije tijd hou ik me vooral bezig met het wandelen met mijn schattige viervoeter Boomer. Daarnaast ga ik 1 keer per week naar de aquagym. Recent ben ik begonnen met mandala's kleuren waar ik me volledig kan in verliezen. Waar ik mijn extra vrije tijd mee vul is Netflix, een welness dagje, iets gaan drinken, een concertje, uit eten gaan of zelf koken. Daarbovenop, of allereerst :-), heb ik nog een geweldige dochter Joyce van 17 jaar, mijn hele wereld! Ze is op jonge leeftijd al gaan samenwonen met haar vriend dus kan momenteel nog al mijn hulp gebruiken. Ik weet mijn vrije tijd dus best wel te vullen :-)

Waarom wil je werken in/voor de voedingsindustrie?

Ik heb als sinds kindsafaan een enorme interesse in voeding en koken. Ik vind het geweldig om je koelkast op te trekken en te beginnen experimenteren met wat je vind. Ik ben ook bezig met het opzetten van een eigen website om food waste tegen te gaan met als concept "hoe maak ik van restjes in de koelkast, opnieuw een volwaardige lekkere maaltijd?"

Wat zijn jouw sterke punten volgens jezelf?

Ik ben een enorm zorgzaam en sociaal persoon, zoals mijn vorige werkgever me noemde "de mama van het bedrijf", ideaal als Office Manager. Alsook ben ik een echt organisatorisch talent, zowel privé als professioneel, dit komt ook heel goed van pas bij deze functie.

Lievelingseten?

Aangezien ik enorm graag kook en eet, is dit geen evidente vraag. Ik eet vooral enorm graag pasta, daar kan je oneindig veel combinaties mee maken, alsook een goede ovenschotel. Als voorgerechtje ben ik zot van carpaccio, en als dessert een smeuige moelleux, alsook een lekker kaasplankje.

Disclaimer: de nutritionele samenstelling van de recepten werd berekend via de app 'MyFitnessPal'. Deze waarden zijn afhankelijk van de gekozen ingrediënten en kunnen dus afwijken

FLANDERS' FOOD

FF FLANDERS' FOOD

De Flanders' FOOD diensten:

Scans

- Digi scan
- FoF scan
- Wateraudit
- Operator 4.0

Piloten

Start-up werking

Vraag@

Coaching

Tools

- CropExplore tool
- Waterbarometer tool

Events in de kijker

PROJECTEN

Kick-off Intelligent-FRY

18 januari 2024 | UGent Campus Kortrijk

Officiële opening Belgian Fries Pilot

18 januari 2024 | Hangar K, Kortrijk

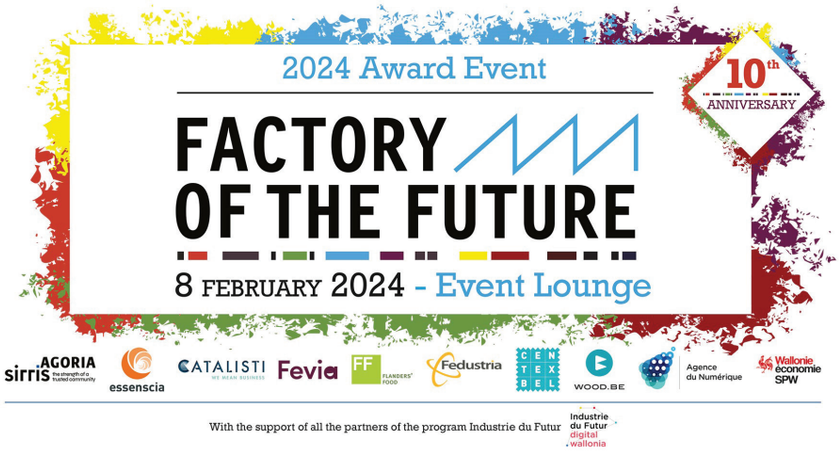
FF

Hallo Innovatie

Nevenstromen, een blik op de toekomst

30 januari 2024 | BMCC Brugge

FF



Zes verschillende clusters,
maar één gemeenschappelijk doel:
Innovatie stimuleren bij bedrijven

20 februari 2024

Redactie: Inge Arents, Marie Demarcke, Greet Cleemput,
Rani Roye, Ellen Fierens, Bjorn Samson

Vormgeving: www.mmmieke.be

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

VLAIO 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
Koning Albert II-laan 19
1210 Brussel
www.flandersfood.com