

# Radar **xxl**

FF

editie 8 - oktober 2025







# inhoud

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| De duurzaamheidsroadmap van Fevia                                                                                | 5  |
| Business services & support - Raf Geenen                                                                         | 8  |
| Dienst in de kijker: FOF scan                                                                                    | 10 |
| World class food production - Karen Casier                                                                       | 12 |
| Food Pilot, begeleiding in food processing van idee tot product                                                  | 14 |
| VEG-i-TEC, de proeftuin voor de groente- en aardappelverwerkende industrie                                       | 16 |
| FR&D Hall, een strategische schakel in de keten van keuken tot bord                                              | 20 |
| Tool in de kijker - Food Safety Culture improvement tool                                                         | 22 |
| Tool in de kijker - CropExplore tool                                                                             | 24 |
| Gold sponsor - imec als katalysator voor innovatie<br>i.s.m. Flanders' FOOD en partners                          | 26 |
| Gold sponsor - Endress & Hauser speelt een sleutelrol<br>met innovatieve technologieën voor de voedingsindustrie | 28 |
| Gold sponsor - Hoe Maecos en Flanders' FOOD samenwerken<br>aan een digitaal geheugen voor de werkvloer           | 30 |
| Silver sponsors                                                                                                  | 32 |
| Succesverhaal uit 2024 - Productinnovatie is de speerpunt van Marelec                                            | 33 |
| Succesverhaal van 2021 - The green in Greenyard:<br>Van nevenstroom tot succesproduct                            | 35 |
| Succesverhaal uit 2021 - Volys is er als de kippen bij                                                           | 37 |
| Succesverhaal uit 2016 - Biobakkerij De Trog geeft deeg en innovatie alle tijd                                   | 40 |
| Activiteit in de kijker - Inspiration day 2025                                                                   | 43 |
| Activiteit in de kijker - Op stap met Flanders' FOOD in het kader van FINE                                       | 44 |
| Nieuwe dienst: Demonstrator 'digitale ondersteuning op de productievloer'                                        | 45 |
| De toekomst van het Vlaamse clusterbeleid                                                                        | 48 |
| Waarom lid worden van Flanders' FOOD?                                                                            | 50 |
| Een vooruitblik door Jan Vander Stichele                                                                         | 51 |

# FLANDERS' FOOD



FLANDERS'  
FOOD



# Beste leden en partners,



Terwijl we aan de vooravond staan van onze twintigste verjaardag, blik ik graag even terug. Het lijkt nog maar kort geleden dat we, midden in het coronajaar 2020, onze vijftiende verjaardag vierden. “Time flies when you’re having fun” - en dat is nog steeds de rode draad doorheen ons verhaal. Telkens opnieuw, als team, samen met VLAIO, onze bedrijven en alle partners in het netwerk, beleven we plezier aan wat we doen!

Toch leggen we de lat steeds hoger. Zo coördineerden we bijvoorbeeld het HIGHFIVE-project, goed voor 11 miljoen euro met een grote pot aan cascade funding. Begin oktober rondde we dit indrukwekkende traject af met een tweedaags slotevent, waar 150 deelnemers uit heel Europa aanwezig waren. Dankzij dit project konden we 45 Europese kmo’s financieel ondersteunen, waarvan 7 Vlaamse bedrijven.

We worden bovendien steeds inclusiever en profileren ons als dé partner voor iedereen die in Vlaanderen wil starten, groeien of innoveren binnen het voedingssysteem. Onze werking voor startups wordt steeds zichtbaarder. Steeds vaker hoor ik van jonge ondernemers dat ze dankzij Flanders’ FOOD en het BS&S-team hun eerste stappen konden zetten. We ondersteunen hen via innovatieve starterstickers bij VLAIO of via het Interreg-project Food Pioneers Accelerator, samen met POM West-Vlaanderen en ILVO. Ook via NuHCaS (Nutrition Health Care System), opgericht met POM West-Vlaanderen, VIVES, ILVO en TUA West, bereiken we steeds meer zorgactoren die dagelijks gezonde en smakelijke maaltijden willen aanbieden. Het Foodcare-project werd succesvol afgerond en de opvolger, Fine, zet volop in op digitalisering en gepersonaliseerde voeding, in samenwerking met BioVia, de speerpuntcluster Health.

## Hoe moeilijk projectwerking soms ook is, samen komen we er altijd uit en vieren we de successen

Samen met onze leden hebben we de coronaperiode doorstaan, maar de uitdagingen hielden daar niet op. De oorlog in Oekraïne maakte pijnlijk duidelijk hoe kwetsbaar ons Europese voedingssysteem is. Plots was er een tekort aan graan, zonnebloemolie en mosterd, en zagen we meteen in in hoeveel producten die verwerkt zaten. Gelukkig schakelden onze bedrijven snel en vonden ze, dankzij innovatie, alternatieven. Toch werd duidelijk dat strategische autonomie betekent dat Europa in tijden van crisis zelfvoorzienend moet zijn op vlak van voedsel. Willen we niet afhankelijk zijn van voorraden conserven, dan zullen we moeten inzetten op alternatieve grondstoffen en lokale teelten. Innovatieve concepten en samenwerkingen met ILVO, universiteiten en hogescholen, maar ook met De Blauwe Cluster (voor voeding uit de zee) en Catalisti (voor optimaal gebruik van nevenstromen) dragen bij aan die autonomie en economische haalbaarheid.

In dezelfde periode kregen we allemaal te maken met stijgende energiekosten. We draaiden die uitdaging om in een kans: bedrijven werden zich bewuster van het belang van duurzame energie. Met steun van VLAIO konden we samen met Flux50 en Fevia het project Rethink Energy 4 Food opstarten, een nieuw domein voor Flanders' FOOD binnen ecoproduction. Op het vlak van watergebruik werken we al langer samen met VITO Kennispunt Water (vroeger VLAKWA), maar ook daar is nog veel werk aan de winkel om onze waterlopen te beschermen.

De noodzaak om onze ecologische voetafdruk te verkleinen, vertaalt zich ook in innovatie op het vlak van verpakkingen. Samen met Pack4Food zetten we in op Reduce, Recycle en nu ook Reuse. Vooral Reuse brengt ons in nieuwe innovatieve domeinen. Nieuwe businessmodellen zijn nodig, de consument wordt een actieve innovatiepartner en logistiek staan we voor nieuwe uitdagingen. Gelukkig kunnen we rekenen op VIL voor deze logistieke vraagstukken.

En dan is er nog de digitale revolutie. De zoektocht naar betere sensoren blijft, maar nu willen we ook connectiviteit verhogen, AI implementeren en rekening houden met cybersecurity. Begin dit jaar rondde we het project AI Pathfinder af, samen met imec en Sirris. Het zesstappenplan dat daaruit voortkwam, begeleidt voedingsbedrijven in hun AI-trajecten en vormt een stevige basis voor de productiviteitsroadmap van Flanders' FOOD.

Als ik mijn verhaal herlees, denk ik even: "Waar zit die fun nu?" Oorlog, grondstoftekorten, dure energie, waterschaarste... Toch zit het plezier in het samenwerken. We staan er niet alleen voor. We zijn omringd door fantastische leden, overheid, zusterspeerpuntclusters, onderzoekscentra, hogescholen, universiteiten en collectieve centra. Bovendien hebben we een sterk Europees netwerk om uitdagingen ook grensoverschrijdend aan te pakken. Hoe moeilijk projectwerking soms ook is, samen komen we er altijd uit en vieren we de successen.

Dus ja, we hebben plezier - en dat gaan we zeker tonen op ons verjaardagsfeest, zodat we er de komende twintig jaar weer volop tegenaan kunnen!

**Inge Arents**

# De duurzaamheidsroadmap van Fevia

## Hoe ziet een typische dag eruit voor de algemeen directeur van Fevia Vlaanderen?

Vergaderen, vergaderen, vergaderen ;-).

Het grootste deel van mijn werkdag bestaat inderdaad uit overleg, strategische afstemming en operationele opvolging. En dit zowel intern binnen Fevia, rond de strategie, over de Vlaamse dossiers die onze experts opvolgen, maar ook extern.



**Nadia Lapage**

Politici en beleidsmakers zijn belangrijke stakeholders waarmee ik regelmatig contact heb over de dossiers die belangrijk zijn voor de Vlaamse voedingsindustrie, zoals concurrentiekracht en de economische belangen, milieu en energie, arbeidsmarkt, enz.

De Vlaamse voedingsindustrie is een essentiële schakel van de voedingsketen. Ik ben daarom ook betrokken bij initiatieven waar we samen met de andere schakels in de keten - zoals landbouw, retail, toelevering - werken aan een duurzame voedingsketen. De Vlaamse voedsel- en eiwitstrategie zijn daar voorbeelden van.

Een werkdag wordt ook regelmatig afgesloten met netwerkmomenten.

Al bij al héél afwisselende dagen, waarbij contact met collega's, leden en stakeholders centraal staat en dit met een sterke focus op samenwerking!

## In de duurzaamheidsroadmap van Fevia staat dat het belangrijk is om het vertrouwen te blijven verdienen van de consument. Hoe draagt Fevia hieraan bij?

Voeding gaat door de mond en niemand steekt zomaar iets in zijn mond. Nee, consumenten willen dat wat ze eten veilig is en van hoge kwaliteit, hun gezondheid niet schaadt, maar bovenal dat het lekker is. Zij willen met een gerust hart kunnen kiezen voor Belgische voeding.

De Vlaamse voedingsindustrie is  
**een essentiële schakel**  
van de voedingsketen

## **Fevia stimuleert bedrijven om te investeren in opleidingen op de werkvloer**

Voedingsbedrijven werken constant aan dat vertrouwen van de consument in hun producten. Voedselveiligheid en kwaliteit zijn hierbij een conditio sine qua non! Fevia volgt de evoluties in de voedselveiligheidswetgeving nauw op, blijft voedingsbedrijven sensibiliseren rond het belang van voedselveiligheid en moedigt hen aan om een gevalideerd autocontrolesysteem toe te passen.

Maar naast voedselveiligheid hecht de consument veel belang aan gezonde voeding, een gezonde levensstijl en transparantie. Wij lanceerden initiatieven zoals Nutripact, waarbij we de gezonde keuzes stimuleren door het aanbod van evenwichtiger producten te vergroten en duidelijkere voedingsinformatie mee te geven. Met de Belgian Food Advertising Code leggen we ons bovendien engagementen op voor een verantwoorde marketing naar kinderen toe. Zo mag vanaf 1 januari 2026 reclame voor bepaalde voeding en dranken niet meer gericht worden op kinderen en jongeren onder de 16 jaar (TV, social media...). Dit reclameverbod is bovendien ook van toepassing in scholen en een zone van 150 meter rond scholen.

Door deze acties willen Fevia en haar leden niet alleen voldoen aan de verwachtingen van vandaag, maar ook het vertrouwen van de consument op lange termijn blijven verdienen. Een duurzame relatie met de consument, gebaseerd op transparantie, kwaliteit en maatschappelijke verantwoordelijkheid is hierbij key.

### **In de duurzaamheidsroadmap staat dat jullie de groene transitie omarmen en versnellen. Hoe doet Fevia dit?**

De voedingsindustrie staat voor grote uitdagingen. Zo moeten we klimaatneutraal zijn tegen 2050, worden we meer en meer geconfronteerd met waterschaarste, moeten we voedselverliezen drastisch verminderen, enz. Fevia ondersteunt haar bedrijven hierbij.

Fevia volgt uiteraard alle regelgevende evoluties in deze materies op en we informeren onze leden via webinars, studiedagen en nieuwsartikels. Maar daarnaast bieden we de bedrijven ook heel wat instrumenten aan om ze in deze uitdagingen te begeleiden, ook samen met Flanders' FOOD. Zo is er een waterscan voor de bedrijven, evenals een voedselverliescan, bieden wij individuele begeleidingen rond circulair water aan, organiseren we lerende netwerken rond energie-efficiëntie en voedselverlies en masterclasses rond CSRD. Te veel eigenlijk om hier allemaal op te noemen.

We willen onze bedrijven aanzetten tot meer circulair denken, maar het moet natuurlijk economisch haalbaar blijven. Daarom gaat Fevia Vlaanderen regelmatig in gesprek met beleidsmakers om te waken over de haalbaarheid van opgelegde maatregelen en te pleiten voor ondersteuning van duurzame investeringen.

### **Het is een uitdaging om de juiste profielen te vinden voor de lekkerste sector. Wat zijn de punten waaraan Fevia werkt om het werkgeluk van elke food hero veilig te stellen?**

Geschikte werknemers vinden wordt door veel voedingsbedrijven als een grote prioriteit gezien. Verschillende bedrijven geven aan dat het gebrek aan talenten hun groei beperkt of vertraagt. Daar komt bij dat de voedingsindustrie niet als een hoogtechnologise en innovatieve sector aanzien wordt. Volledig ten onrechte weliswaar! Werken rond het imago van de voedingsindustrie is ondertussen binnen Fevia Vlaanderen een strategische prioriteit. Binnenkort starten we een heuse sectorbrede communicatiecampagne op naar jongeren als doelgroep met als doel ze te overtuigen dat werken in de voedingsindustrie werken aan de voeding van morgen is. Maar ook nu nemen we al acties om jongeren in contact te brengen met onze voedingsbedrijven: de Food At Work innovatiewedstrijd voor het hoger onderwijs, Food Tech Talent bedrijfsbezoeken, voedingsbeursbezoeken met studenten... Anderzijds ondersteunen we ook acties om de instroom te verhogen uit STEM-richtingen en promoten we mee werkplekleren in het secundair en hoger onderwijs. Maar naast het aantrekken van nieuw talent is het ook belangrijk om de food heroes in de voedingsindustrie te behouden. Fevia stimuleert bedrijven om te investeren in opleidingen op de werkvloer en voldoende aandacht te hebben voor loopbaanontwikkeling, werkbaar werk en welzijn op de werkvloer.

### **Hoe wil Fevia inzetten op het 'samen waarde creëren'?**

Ik vermeldde het eerder al: de voedingsindustrie is een essentiële schakel van de voedingsketen en we zijn nauw verbonden met de landbouw en de schakels na ons. Wij zijn ervan overtuigd dat de voedingsindustrie alleen toekomstbestendig kan zijn als ze waarde creëert voor iedereen en deel uitmaakt van een robuust en duurzaam voedingssysteem.

Samenwerking met de andere ketenpartners rond duurzame oplossingen is daarom cruciaal. Je krijgt maar een duurzame voedingsketen als je samen lokale werkgelegenheid creëert, regionale ketens versterkt en samen in duurzame technologieën investeert. Dat komt de concurrentiepositie van alle schakels ten goede.

Aandacht voor maatschappelijk verantwoord ondernemen en sociale inclusie is hierbij het leidmotief.

**Naast algemeen directeur van Fevia Vlaanderen ben je ook lid van het bestuursorgaan van Flanders' FOOD. Welke synergie is er tussen Fevia en Flanders' FOOD voor de duurzaamheidsroadmap?**

De synergie tussen Fevia Vlaanderen en Flanders' FOOD is evident voor mij.

We werken samen aan een toekomstgerichte, duurzame sector en in dat kader vullen beide organisaties elkaar perfect aan.

Fevia Vlaanderen vertegenwoordigt de voedingsindustrie op politiek en beleidsniveau en zet met haar Duurzaamheidsroadmap de strategische visies en ambities voor de voedingsindustrie uit. Flanders' FOOD van haar kant, vertaalt deze ambities naar concrete acties en onderzoeks- en innovatieprojecten voor bedrijven. Flanders' FOOD vormt dan een belangrijke brug tussen kennisinstellingen en onderzoekscentra enerzijds en voedingsbedrijven anderzijds. Vooral de vele kmo's in de sector, die vaak niet de middelen hebben om zelf sterk in te zetten op innovatie, hebben baat bij een innovatieplatform omdat zij aldus toegang krijgen tot expertise en begeleiding.

De strategische programma's van Flanders' FOOD komen perfect overeen met de uitdagingen waar onze voedingsbedrijven voor staan: lokale en duurzame voedingsketens (Resilient and sustainable agrifood systems), gezonde voedingspatronen en levensstijl (Personalised foods and healthy diets), operationele excellentie en groene en digitale transitie (World class food production) en nieuwe, circulaire en plantaardige alternatieven voor de huidige ingrediënten (New and shifting resources).

Ik zie Fevia Vlaanderen en Flanders' FOOD dan ook als één geheel, als een sterke samenwerking ten dienste van onze bedrijven en voor een toekomstbestendige, weerbare en duurzame voedingsindustrie en -keten.

# Business services & support

## Raf Geenen

### **Wat is je achtergrond en hoe ben je bij Flanders' FOOD terechtgekomen?**

Van opleiding ben ik econoom. Ik heb de afgelopen 25 jaar in verschillende sectoren gewerkt, o.a. textiel en bouw. Met als rode draad telkens werken rond optimaliseren van business processen en het uittekenen van een efficiënte organisatie. De laatste jaren is daar ook heel wat digitalisatie bij komen kijken.

Een zestal jaar geleden heb ik een korte passage gemaakt bij Flanders' FOOD, in een andere functie. Die functie lag me iets minder en ik ben dan terug bij een bedrijf gaan werken. Maar, toen leefde al (heel pril) het idee om voedingsbedrijven ook op een andere manier te gaan ondersteunen. Twee jaar geleden kwam ik terug in contact met Inge, en ik vernam dat dat prille idee was uitgemond in een nieuw programma "Business Services & Support". En zij heeft me overtuigd om terug te komen en dit programma verder mee vorm te geven.

### **Hoe is dit nieuwe programma ontstaan en waarom is dit belangrijk voor de voedingsbedrijven?**

Het programma is ontstaan vanuit het besef dat onze voedingsbedrijven nog beter kunnen ondersteund worden door Flanders' FOOD. Maar dat die ondersteuning georganiseerd en gestructureerd moet verlopen. Vandaar de nood om dit echt met een vast team te doen.

Van origine zijn we een echte projectenorganisatie, met focus op collectieve projecten. Maar bedrijven hebben vaak ook nood om individueel wat verder geholpen te worden, om dat extra duwtje in de rug te krijgen. Met het BS&S-team bekijken we welke formats en diensten hiervoor het best geschikt zijn.

### **Wat zijn je ambities in het Business Services & Support-team?**

Onze ambitie is om Business Services & Support verder uit te bouwen en in de markt te zetten, met de juiste formats en diensten. En hiervoor ook de erkenning te krijgen van onze voedingsbedrijven.

Op termijn willen we naast onze core business van projecten en matchmaking, een mooi aanvullend pakket van meer individuele diensten kunnen aanbieden. Diensten die nuttig zijn voor elk voedingsbedrijf en die we dan ook op een permanente basis kunnen aanbieden.

Wel belangrijk om te vermelden is dat het niet onze ambitie is om te gaan concurreren met de private markt van dienstverleners. Integendeel, we



**Raf Geenen**

hebben heel wat goeie dienstverleners in ons netwerk zitten. We mikken daarom ook op formats en diensten die de stap naar die dienstverleners juist kan verkleinen.

### **Zijn er binnen het programma Business Services & Support ook al roadmaps gedefinieerd?**

We werken inderdaad rond 3 pijlers. Die zijn nog uitgebouwd zoals de roadmaps in de andere programma's, maar dat kan in de toekomst zeker het geval zijn.

De 3 pijlers zijn: "één-op-één begeleiding", "piloten" en "starterswerking".

### **Welke diensten en implementaties zijn er ontwikkeld voor BS&S?**

Binnen de pijler één-op-één begeleiding zetten we momenteel in op 2 paradepaardjes die bedrijven kunnen helpen om opportuniteiten en kansen te spotten.

Ons eerste paradepaardje is de Factory of the Future scan, die zijn origine vindt in onze Factory of the Future award trajecten. Aan de hand van deze scan krijg je als bedrijf een zeer compleet beeld van welk niveau je haalt op, wat wij noemen, de "zeven transformaties van de toekomst". Het zijn zeven domeinen waar je als bedrijf op kan inzetten om sterk te staan voor de toekomst.

Op basis van de levels die we samen met het bedrijf identificeren, komen er dan een hele reeks van opportuniteiten naar boven. Vervolgens kan een bedrijf met deze informatie dan een roadmap en actieplan beginnen maken. Wij zorgen er dan voor dat we o.a. mee naar de juiste kennispartners of dienstverleners zoeken.

Ons tweede paradepaardje dat we aanbieden is onze demonstrator "Digitale ondersteuning op de productievloer". Hierbij kan een voedingsbedrijf "ontdekken" welke digitale tools er vandaag op de markt zijn om hun mensen in de productie zo optimaal mogelijk te ondersteunen in hun dagdagelijkse taken.

## **De 3 pijlers zijn "één-op-één begeleiding", "piloten" en "starterswerking"**

Daarnaast gaan we binnen deze pijler ook andere formats initiëren, die we daarna kunnen verankeren binnen Flanders' FOOD. Een voorbeeld hiervan zijn lerende netwerken.

Binnen de pijler starterswerking werken we momenteel o.a. rond contract manufacturing en het opzetten van een ecosysteem dat startups in de voeding zo optimaal mogelijk kan ondersteunen.

Binnen de pijler piloten ligt de focus voornamelijk op het maximaliseren van de toeleiding naar onze Vlaamse pilootinstallaties. Toeleiding zowel vanuit binnen- als buitenland.

**> Contact**  
**Raf Geenen**  
**Program manager**  
**Flanders' FOOD**  
**[Raf.geenen@flandersfood.com](mailto:Raf.geenen@flandersfood.com)**

# Dienst in de kijker:

## FOF scan

### Op weg naar de fabriek van de toekomst, we helpen jou!

Benieuwd hoe jouw bedrijf presteert op het gebied van Industrie 4.0? Wil je ontdekken waar je staat ten opzichte van een Factory of the Future? Hoe scoort jouw bedrijf op dit moment? En hoe verhouden jullie prestaties zich tot het gemiddelde in de voedingssector? Ontdek concrete verbeterpunten en groeikansen met de FOF-scan - de ideale benchmarkingtool voor jouw bedrijf.

### Voor wie?

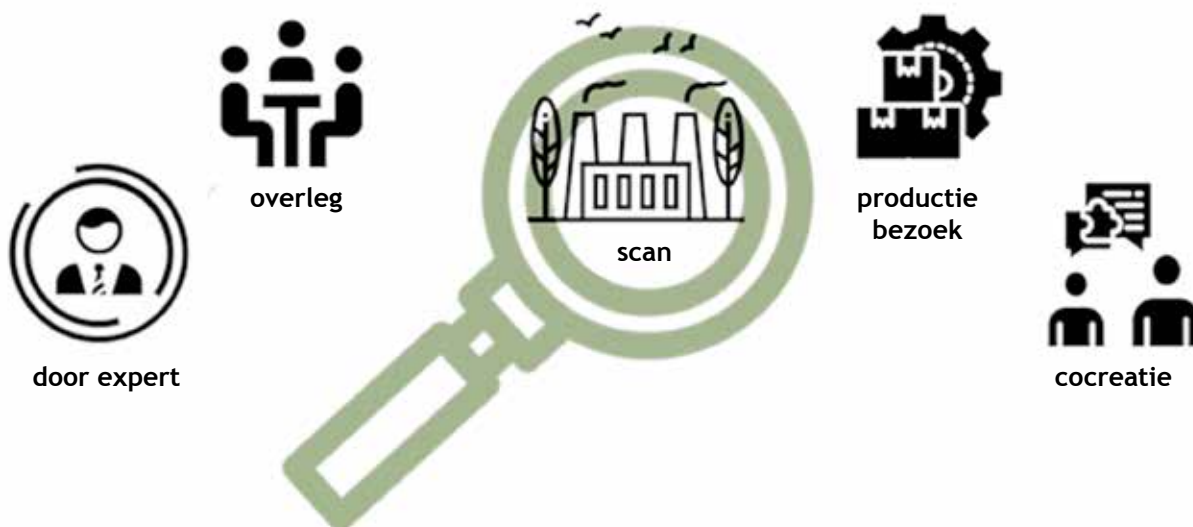
Voedingsbedrijven, groot, middelgroot of klein, die ambitie hebben om te transformeren naar een Fabriek van de Toekomst en zichzelf kritisch willen evalueren.

### Wat?

Een benchmarkoefening geënt op de 7 sleuteltransformaties van het 'Factory of the Future' programma

- Inzicht in concrete verbetertrajecten voor jouw bedrijf
- Toegang tot experts uit het Flanders' FOOD-netwerk
- Versterking van je interne team door nieuwe inzichten

\*Aan de FOF-scan is geen award aan verbonden



## Hoe verloopt zo een scan?

Onze FOF-experts komen ter plaatse om, bij voorkeur met medewerkers, alle relevante topics binnen de zeven sleuteltransformaties grondig te bespreken. Per topic wordt over de 'as-is' situatie nagedacht en gescoord aan de hand van 5 verschillende maturiteitsniveaus. Tijdens een productiebezoek krijgen wij zelf ook een beter beeld van hoe het er in de fabriek aan toe gaat.

Vervolgens stellen we een eindrapport op, waarin we de resultaten weergeven, suggesties doen voor mogelijke verbeteringen, doorverwijzen naar mogelijke partners en inspiratie geven d.m.v. nuttige linken.

Tijdens een tweede bezoek stellen we dit eindrapport voor en identificeren we in co-creatie met de groep de eerste vervolgstappen.

Doordat we jouw medewerkers betrekken, is dit niet alleen een waardevol leerproces, maar ook een sterke teambuilding die het inzicht in de werking van het bedrijf vergroot.

**Concrete verbeterpunten  
en groeikansen  
met de FOF-scan**

## Kostprijs?

|         | Lid Flanders' FOOD | Niet-lid          |
|---------|--------------------|-------------------|
| kmo (*) | 1 200 € excl. BTW  | 1 450 € excl. BTW |
| GO      | 4 320 € excl. BTW  | 4800 € excl. BTW  |

\* Dit initiatief kadert in het #Industriepartnerschap, gesteund door VLAIO.

Vermits er voldaan wordt aan de de minimis regel én de beschrijving van VLAIO als kmo, worden de vermelde prijzen toegepast. De reële waarde van de begeleiding is 4800 € excl. BTW.

Samen innoveren,  
samen **groeien.**

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

A.I. Circulaire economie Cybersecurity  
Digitalisering Energie & Klimaat Industrie 4.0

VLAIO sirris AGORIA FFLANDERS' FOOD

# World class food production

## Karen Casier

### **Wat is je achtergrond en hoe ben je bij Flanders' FOOD terechtgekomen?**

Ik groeide op in een familie met een passie voor de voedingsindustrie, wat mijn interesse al vroeg aanwakkerde. In 2001 studeerde ik af als bio-ingenieur aan de KU Leuven en volgde daarna een cursus Intercultureel Management aan ICHEC, gecombineerd met een verblijf in Chili.

De aantrekkingskracht van de voedingssector bleef sterk. In 2004 startte ik bij All-Crump (Natra), waar ik chocopasta's ontwikkelde en betrokken raakte bij innovatieve projecten. In 2007 maakte ik de overstap naar Barry Callebaut, waar ik als innovatie-ingenieur unieke chocoladeproducten en processen ontwierp en implementeerde. Dit leidde tot een focus op procesontwikkeling en later op industrie 4.0 binnen het Innovation & Technology team.

Via mijn werk rond innovatie en de Factory of the Future-assessment kwam ik in contact met Flanders' FOOD.

Mijn motivatie om daar aan de slag te gaan is meteen ook mijn overtuiging: **Innovatie is de motor van een sterke voedingsindustrie.**

### **Wat zijn je ambities in het World Class Food Production team?**

Alle cruciale elementen in en rond onze voedingsfabrieken komen samen in het programma World Class Food Production en precies daar ligt mijn passie. Het World Class Food Production-team streeft ernaar de productiviteit, concurrentiekracht en weerbaarheid van de Vlaamse voedingsindustrie te versterken. Door te focussen op fabrieksprocessen helpen we bedrijven zich toekomstgericht te ontwikkelen.

Met dit programma ondersteunen we Vlaamse voedingsbedrijven in het realiseren van operationele excellentie en topkwaliteit, zodat ze hun positie op de nationale en internationale markt kunnen versterken.

Dit doen we door productieprocessen efficiënter en robuuster te maken, met minder variatie en meer first time right zonder in te boeten aan kwaliteit en voedselveiligheid. Digitalisering en data-analyse vormen daarbij de motor naar slimme, mensgerichte

productielijnen die inzetten op grondstof-, water- en energiebesparing.

We realiseren dit door samenwerking te stimuleren tussen bedrijven, technologiepartners en kennisinstellingen, en door doelgerichte kennisdeling én implementatie, zodat innovaties niet op papier blijven staan maar effectief hun weg vinden naar de praktijk.

### **Mijn overtuiging: innovatie is de motor van een sterke voedingsindustrie**

### **Welke roadmaps vallen er onder het programma World Class Food production en wat houden die in?**

World Class Food Production bundelt onderzoeks- en innovatieactiviteiten die in en rond voedingsfabrieken spelen en vormt zo het kompas voor onze sector.

De programmalijn rust op vier roadmaps:

- Voedselveiligheid
- Naar de voedingsfabriek van de toekomst
- Ecoproductie
- Voedselverpakking van de toekomst

In de roadmap **Voedselveiligheid** verkennen en beheersen we farm to fork risico's, van trendrisico's tot pathogen control, om de hoge standaard blijvend te waarborgen, ook al bestaat nulrisico niet.

De roadmap **Naar de voedingsfabriek van de toekomst** bouwt aan slimme, digitale, circulaire én mensgerichte productielijnen die flexibiliteit, kwaliteit en first time right verhogen.

Binnen **ecoproductie** richten we ons op slimmer water- en energiebeheer en efficiënter grondstoffengebruik met aantoonbare reducties in verbruik en uitstoot.

De roadmap **Voedselverpakking van de toekomst**, ontwikkeld met Pack4Food en clusterpartners, stimuleert meer circulaire en intelligente verpakkingen en betere logistieke processen.

Over alle roadmaps heen stimuleren we samenwerking tussen bedrijven, technologiepartners en kennisinstellingen, zodat innovatie sneller en breder rendeert. Dankzij gerichte kennisdeling en begeleiding in implementatie versterken we de concurrentiekracht van Vlaamse voedingsbedrijven.

### **Waarom is World Class Food Production belangrijk voor onze Vlaamse bedrijven?**

World Class Food Production is van cruciaal belang voor de Vlaamse voedingsbedrijven: het helpt ze om te blijven innoveren, efficiënter te worden en producten van hoge toegevoegde waarde te leveren zonder daarbij in te boeten op kwaliteit en veiligheid, wat essentieel is in een steeds veranderende en competitieve markt.

Structurele trends zijn de drijvende kracht om te evolueren naar wendbare voedingsfabrieken: volatiele energieprijzen en beschikbaarheid, krapte op de arbeidsmarkt en een veranderend klimaat dat de beschikbaarheid en kwaliteit van grondstoffen in de voedselketen onder druk zet.

Om competitief te blijven, hebben bedrijven flexibiliteit nodig zowel op de productievloer, in de planning als in gebruik van grondstoffen en energiebronnen. Deze flexibiliteit heeft ook een impact op de belangrijkste waardevolle troef van het bedrijf, zijnde de mens.

De ambitie van het World Class Food Production programma is om bedrijven klaar te maken voor de toekomst, om ze te begeleiden naar een Factory of the Future - het label dat fabrieken bekroont die innovatief en veerkrachtig zijn - voorbeeldbedrijven op vlak van excellentie, wendbaarheid en duurzaamheid. Meerdere Belgische voedingsbedrijven hebben al de transformatie doorgemaakt en het prestigieuze Factory of the Future-label behaald, maar in de voedingsindustrie kunnen we nog vele bedrijven helpen in deze transformatie naar Voedingsfabriek van de toekomst.



**Karen Casier**

### **Voor welke bedrijven of doelgroepen is World Class Food Production interessant?**

Het programma richt zich op alle voedingsbedrijven die willen uitblinken in kwaliteit en efficiëntie en die streven naar een slimme, duurzame en mensgerichte productieomgeving. Eigenlijk dus voor alle voedingsbedrijven.

> **Contact**  
**Karen Casier**  
**Program manager**  
**Flanders' FOOD**  
[karen.casier@flandersfood.com](mailto:karen.casier@flandersfood.com)

# Food Pilot

## begeleiding in food processing

### Hoe is de food pilot eigenlijk ontstaan?

De Food Pilot is gelanceerd in 2011 na een beslissing van de Vlaamse minister van Economie dat meer pilootinfrastructuur en technisch advies voor de voedingssector noodzakelijk was. Het toen bestaande “Rijkszuivelstation” in Melle, deel van ILVO, investeerde, samen met Flanders’ FOOD, in multifunctionele, semi-industriële machinerie en vooral ook in kennis om begeleiding te kunnen bieden aan innoverende en oplossing zoekende bedrijven.



**Katleen Coudijzer**

### Welke diensten verlenen jullie aan bedrijven?

De Food Pilot biedt begeleiding van idee tot product en bestrijkt daarmee het gehele ontwikkelingstraject. Bij Food Pilot kan je terecht voor een gratis adviesgesprek, waarin de vraag wordt geanalyseerd en eerste adviezen worden geleverd over het recept, productieproces en uitdagingen zoals houdbaarheid, smaak en opschaling. Zo wordt gewerkt op maat van de vraag van de klant en is het bovendien mogelijk ondersteuning te bieden bij één of meerdere stappen in het traject. Oplossingen worden gerealiseerd via co-creatie en in alle confidentialiteit.

### Wat maakt de Food Pilot uniek?

Food Pilot is uniek door de combinatie van een uitgebreide, semi-industriële infrastructuur voor proefproductie en een breed scala aan wetenschappelijke analyses (smaak, samenstelling, veiligheid) over verschillende productcategorieën heen (zuivel, vlees, plantaardig en andere). Uitdagingen zoals verwerking van alternatieve eiwitten, valorisatie van reststromen en opschaling van technologieën worden behandeld, voor zowel voor kleine en grote bedrijven als onderzoekscentra.

### Zijn jullie diensten enkel toegankelijk voor Vlaamse bedrijven?

Nee, de diensten van Food Pilot zijn niet uitsluitend toegankelijk voor Vlaamse bedrijven; zowel grote, kleine en startende bedrijven als hoeveverwerkers en zelfs buitenlandse bedrijven kunnen gebruikmaken van onze diensten en analyses. Food Pilot biedt ondersteuning aan een breed scala aan voedingsbedrijven en ILVO helpt ook bij het vinden van subsidies voor buitenlandse bedrijven die diensten afnemen.

# van idee tot product

## Welke soorten machines staan er in de piloothal?

In Food Pilot vind je meer dan 90 food processing machines, waaronder machines voor het malen, fractioneren, verwarmen (zoals kook-, stoom- en microgolfapparatuur), mengen en homogeniseren en gisten (fermenteren), naast speciale toestellen voor bakken, braden, drogen en roken. Het aanbod omvat ook extruders en andere apparatuur voor het verwerken van voedingsproducten, die gebruikt worden voor onderzoek en productontwikkeling.



Food Pilot toestellen

## Hoeveel bedrijven maken er jaarlijks gebruik van jullie diensten?

Jaarlijks voert de Food Pilot ca. 500 proefproducties uit voor ruim 100 verschillende opdrachtgevers alsook 20.000 voedingsanalyses. Deze opdrachtgevers variëren van grote en kleine voedingsbedrijven en starters tot landbouwers en hoeveverwerkers.

## Hoe gaan jullie precies te werk als een bedrijf bij jullie aanklopt?

Een bedrijf meldt zich aan bij Food Pilot voor een gratis, vrijblijvend adviesgesprek om hun uitdaging in de agrovoeding te bespreken, waarna er een gepaste totaalaanpak wordt voorgesteld, inclusief piloottesten met semi-industriële machines en/of labo-analyses en advies. De resultaten van de testen zijn confidentieel en eigendom van het bedrijf zelf.

### > Contact

Katleen Coudijzer

Expert zuivel

ILVO

[katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be](mailto:katleen.coudijzer@ilvo.vlaanderen.be)

+32 9 272 30 19



# VEG-i-TEC, de proeftuin

## voor de groente- en aardappelverwerkende industrie

### Hoe is VEG-i-TEC eigenlijk ontstaan?

VEG-i-TEC is ontstaan vanuit de behoefte om innovaties en kennis sneller en effectief toe te passen in de voedselindustrie. Te vaak bleven waardevolle projectresultaten en wetenschappelijke inzichten steken in rapporten en artikelen, zonder dat ze echt op de werkvloer werden benut. De stap van laboschaal naar industriële productie bleek vaak te groot. VEG-i-TEC overbruggt deze kloof door een ketenbenadering te bieden van grondstof tot verpakt product, waarbij elke stap wetenschappelijk wordt benaderd en processen worden geoptimaliseerd met respect voor de grondstof. Het gebruik van nieuwe technologieën staat hierbij centraal, met duurzaamheid als sleutelrol: energie en water efficiënt gebruiken, verliezen minimaliseren en bijproducten valoriseren, zoals ongebruikt plantmateriaal en restwater. Zo wordt een verantwoorde, toekomstbestendige productie gerealiseerd waarin kwaliteit, veiligheid, versheid en circulaire principes hand in hand gaan.

### Welke diensten verlenen jullie aan bedrijven?

VEG-i-TEC biedt een breed scala aan diensten voor de agrovoedingsindustrie en zijn toeleveranciers, gericht op het efficiënt en duurzaam verwerken van groenten en aardappelen, van grondstof tot verpakt product. Het onderzoekscentrum fungeert als een open innovatiecentrum waar nieuwe technologieën getest, gedemonstreerd en geoptimaliseerd kunnen worden.

Een belangrijk onderdeel van ons werk is **proces- en productoptimalisatie**. VEG-i-TEC ondersteunt bedrijven bij het verbeteren van de product- en proceskwaliteit, implementeert slimme 'Smart Food'-oplossingen waarin digitalisering en data een grote rol spelen en helpt bij het efficiënt inzetten van water en energie. Daarnaast wordt aandacht besteed aan circulaire oplossingen, zoals het valoriseren van bijproducten, zodat grondstoffen maximaal benut worden.

Het centrum biedt ook **wetenschappelijke en technische ondersteuning**. Dit omvat advies bij de interpretatie van onderzoeksresultaten, ondersteuning bij projectaanvragen en het uitvoeren van studies.

Daarnaast verzorgt VEG-i-TEC **testen, demonstraties en trainingen**. Bedrijven kunnen er nieuwe machines en technologieën uittesten, deelnemen aan workshops en trainingen volgen om hun kennis van verwerkingstechnologieën te verdiepen.

Een ander aandachtspunt is **onderzoek naar nevenstromen en bijproducten**. VEG-i-TEC onderzoekt nieuwe toepassingen voor reststromen in de voedingsindustrie en ontwikkelt circulaire processen die bijdragen aan duurzaamheid en efficiëntie.

Tot slot richt VEG-i-TEC zich op **water- en energiebeheer** met demonstraties van innovatieve toepassingen voor waterzuivering, hergebruik en efficiënt



**Imca Sampers**

## De doelstelling is de sector toekomstgericht te maken

energiegebruik. Het centrum benut daarbij diverse waterbronnen, zoals grondwater, regenwater, oppervlaktewater, proceswater en afvalwater en beschikt over uitgebreide expertise op het gebied van zowel energie- als watermanagementsystemen. Door deze combinatie van wetenschappelijke expertise, pilootinfrastructuur en praktische ondersteuning helpt VEG-i-TEC bedrijven in de agrovoedingssector om innovatie sneller en duurzaam te implementeren, terwijl de kwaliteit van producten en respect voor de grondstof centraal staan.

### Wat maakt VEG-i-TEC uniek?

VEG-i-TEC is geen klassiek labo, maar een volledig open innovatiecentrum dat de hele keten van grondstof tot verpakt product bestrijkt. In één centrum komen wetenschappelijk onderzoek, pilootinfrastructuur en industriële praktijk samen. Bedrijven, technologiepartners en onderzoekers kunnen er samen nieuwe processen en technologieën testen in een semi-industriële omgeving, waardoor de kloof tussen laboschaal en industriële toepassing sterk wordt verkleind.

Het centrum legt daarbij een duidelijke focus op duurzaamheid en circulariteit. Niet alleen worden processen wetenschappelijk geanalyseerd en geoptimaliseerd met respect voor de grondstof, ook het efficiënt gebruik van water en energie, hygiënisch ontwerp, sensor-gestuurde monitoring en het valoriseren van reststromen en bijproducten zijn centrale thema's. Door deze brede aanpak kan VEG-i-TEC aantonen wat nieuwe technologieën in de praktijk betekenen voor productkwaliteit, voedselveiligheid en het verkleinen van voedselverliezen.

Wat VEG-i-TEC bovendien bijzonder maakt, is de intensieve samenwerking met kennisinstellingen, bedrijven en technologieontwikkelaars. Deze interdisciplinaire aanpak zorgt ervoor dat innovaties sneller, beter en duurzamer hun weg vinden naar de industrie en dat de hele sector stappen kan zetten richting een toekomstbestendige en competitieve agrovoedingsketen.

VEG-i-TEC wil hét Europese referentiepunt worden waar industrie, onderzoek en beleid samen innovatieve oplossingen ontwikkelen voor een veerkrachtige, groene en digitale voedingssector. Zo helpen we de voedingsketen van morgen vorm te geven: efficiënt, klimaatneutraal en toekomstbestendig.

### Wat is de Belgian Fries Pilot en hoe is dit ontstaan?

De Belgian Fries Pilot is één van de innovatieve pilootlijnen binnen het VEG-i-TEC innovatiecentrum van de UGent in Kortrijk, specifiek ontwikkeld voor het drogen, frituren en ontvetten van o.a. aardappelproducten.

Het project is in 2024 officieel gelanceerd op initiatief van Flanders' FOOD, met financiële steun van onder meer EFRO Vlaanderen, VLAIO, de Provincie West-Vlaanderen, Belgapom, Vandemoortele en UGent. De Belgian Fries Pilot kwam er vanuit de nood aan een gedeelde testomgeving waarin de Belgische aardappelverwerkende industrie, een wereldspeler met miljoenen tonnen verwerkte aardappelen per jaar, op een duurzame manier kan innoveren.

De doelstelling is de sector toekomstgericht te maken: niet alleen de kwaliteit, smaak en gezondheid van gefrituurde producten verbeteren, maar ook energie en water efficiënter gebruiken, sensor-gestuurde monitoring inzetten, nevenstromen valoriseren, Industrie 4.0-toepassingen integreren en beter inspelen op variaties in aardappelinstream door klimaatimpact. Hoewel de focus op aardappelen ligt, kan de infrastructuur ook worden ingezet voor andere voedingsmiddelen zoals groenten, vlees of vis en voor het testen van nieuwe vetten en oliën.

Door deze combinatie van infrastructuur, samenwerking en duurzaamheid versterkt de Belgian Fries Pilot de leidende positie van België in de aardappelverwerkende sector en biedt het een brug tussen wetenschappelijk onderzoek en industriële praktijk.



### **Zijn jullie diensten enkel toegankelijk voor Vlaamse bedrijven?**

De diensten en infrastructuur van VEG-i-TEC, waaronder de Belgian Fries Pilot, staan open voor de hele agrovoedingsindustrie en haar toeleveranciers, niet enkel voor Vlaamse bedrijven. Hoewel het centrum in Vlaanderen gevestigd is en met Vlaamse, regionale en Europese middelen werd gefinancierd, is het opgezet als een open innovatiecentrum waar ook bedrijven uit andere Belgische regio's of het buitenland testen kunnen uitvoeren, begeleiding krijgen of projecten opzetten. Voorwaarden zoals tarieven, planning en ondersteuning zijn voor iedereen gelijk en worden op maat afgesproken. Zo versterkt VEG-i-TEC de innovatiekracht van de sector, binnen én buiten Vlaanderen, en biedt het ondersteuning bij uiteenlopende regelgeving in Europa en daarbuiten.

### **Welke soorten machines staan er in de piloothallen?**

VEG-i-TEC is ingericht als een mini-voedselabriek waar bedrijven en onderzoekers samen nieuwe processen, technologieën en producten kunnen testen op semi-industriële schaal. De piloothallen zijn modulair opgebouwd en combineren procesapparatuur, waterbehandeling en analysefaciliteiten, waardoor de volledige keten, van geoogste grondstof tot verpakt eindproduct, onder één dak kan worden nagebootst.

De verwerkingshallen beschikken over een breed gamma aan pilootmachines voor groente- en aardappelverwerking, zoals snij- en schilmachines, wastanks met waterrecirculatie, blancheurs, luchtdrogers, frituurlijnen, koel- en invriestunnels en precisie-weeg- en verpakkingsinstallaties. Zo kan het hele traject - snijden, wassen, blancheren, drogen, frituren, koelen en verpakken - op een flexibele en schaalbare manier worden getest.

Daarnaast is er infrastructuur voor fermentatie, extractie en valorisatie van nevenstromen, met onder meer (fed-)batchfermentoren, sproeidrogers, oliepersen en hoge-drukextractieapparatuur. De water- en processtromen kunnen in aparte testzones en opslagtanks worden onderzocht, inclusief mobiele waterbehandelingssystemen.

Tot slot beschikt VEG-i-TEC over analytische en microbiologische laboratoria met moderne technieken (spectroscopie, gas- en vloeistofchromatografie, high-resolution massaspectrometrie) om producten en procesparameters wetenschappelijk op te volgen.

Door deze unieke combinatie kan VEG-i-TEC als enige in Vlaanderen de volledige keten van grondstof tot verpakt product testen en optimaliseren, met aandacht voor energie- en waterverbruik, productkwaliteit, voedselveiligheid en de valorisatie van bijproducten.

### **Hoeveel bedrijven maken er jaarlijks gebruik van jullie diensten?**

Het aantal bedrijven dat jaarlijks gebruikmaakt van de diensten van VEG-i-TEC varieert sterk. Sommige projecten draaien rond één enkel bedrijf, terwijl andere worden uitgevoerd in consortia met meerdere partners. Dit kunnen voedingsbedrijven zijn, technologieverdelers of -ontwikkelaars, sensor- of verpakkingsleveranciers, maar ook telers, onderzoeks- of proeftuincentra die nieuwe grondstoffen verkennen en de impact van verwerking willen testen, of een combinatie daarvan.

Deze flexibiliteit maakt het mogelijk om zowel gerichte individuele projecten als grootschalige samenwerkingen te ondersteunen, waarbij kennis en infrastructuur

**Elk project wordt afgestemd op de specifieke behoeften van het bedrijf**

efficiënt worden gedeeld. Zo kan VEG-i-TEC inspelen op de specifieke behoeften van een breed scala aan actoren in de agrovoedingssector, van kleinschalige start-ups tot internationale spelers.

### Hoe gaan jullie precies te werk als een bedrijf bij jullie aanklopt?

Bij VEG-i-TEC geloven we in maatwerk. Elk project wordt afgestemd op de specifieke behoeften van het bedrijf, zodat samenwerking optimaal aansluit bij middelen, gewenste betrokkenheid en schaal. Bedrijven kunnen kiezen voor volledige uitvoering door VEG-i-TEC, een gemengde aanpak met begeleiding en ondersteuning, of enkel gebruik van onze infrastructuur en apparatuur.

Het traject verloopt gestructureerd: na het eerste contact (persoonlijk, telefonisch of via e-mail) volgt een intakegesprek waarin de experimentele opzet en wensen worden besproken met VEG-i-TEC-UGent, de klant en eventueel partners. Daarna worden verantwoordelijkheden en kostenraming verduidelijkt, gevolgd door een gedetailleerde offerte met alle voorwaarden. Afhankelijk van de omvang wordt een standaard dienstverleningscontract of een specifieke overeenkomst (eventueel met NDA) opgesteld. Na goedkeuring plannen we het project in via ons interne UGent-systeem.

De kosten zijn marktconform, flexibel en gebaseerd op personeelsinzet en benodigde toestellen. Zo kunnen bedrijven precies kiezen wat ze nodig hebben en alleen betalen voor wat ze gebruiken. VEG-i-TEC maakt het daarmee mogelijk om elk project efficiënt, transparant en volledig op maat van de ambities van het bedrijf uit te voeren.

#### > Contact

Imca Sampers

Associate Professor Food Technology

Universiteit Gent

[vegitec@ugent.be](mailto:vegitec@ugent.be)

+32 56 29 26 00



# FR&D Hall, een strategische schakel in de keten van keuken tot bord

## Hoe is de FR&D hall eigenlijk ontstaan?

De Food Research & Development Hall werd, onder impuls van het NuHCaS-initiatief, op 16 november 2021 feestelijk geopend in het Huis van de Voeding in de Spanjestraat in Roeselare. In 2023 volgde de verhuis naar het Food Innovation Park gelegen in de Oostnieuwkerksesteenweg 113 aan de ring in Roeselare. De verhuis ging gepaard met een uitbreiding van de pilootapparatuur.

## Welke diensten verlenen jullie aan bedrijven?

Wij geven voedingstechnologisch advies aan voedingsbedrijven. Daarnaast voeren wij toegepast onderzoek uit voor en met bedrijven (één-op-één of voor een groep van bedrijven). Hierbij maken we gebruik van de pilootapparatuur in de FR&D Hall en de analysemogelijkheden van de labo's in het Food Innovation Park.

## Wat maakt de FR&D hall uniek?

In de FR&D Hall staat de modernste grootkeuken apparatuur, dit voor het tempereren, bereiden, koelen, regenereren en warmhouden van maaltijden

en maaltijdcomponenten. Daarnaast vind je er heel specifieke innovatieve pilootapparatuur zoals een batch en inline semi-industriële microgolfoven, een inline infraroodoven, een vacuümkoeler en vermaaltoestellen. Microgolven kunnen o.a. gebruikt worden voor het tempereren, garen, pasteuriseren, regenereren en drogen van voedingsproducten. Infraroodstralen zijn vooral gekend om voor een snel roosterproces te zorgen maar kunnen eveneens gebruikt worden voor het garen en drogen van voedingsproducten. Vacuümkoelen kan bijdragen tot de energie-efficiëntie en snelheid van processen. Met de conische vermalers kunnen bijna droge en droge producten worden vermalen bij lage snelheden.

Naast de FR&D Hall zijn in het Food Innovation Park een chemisch, fysisch, microbiologisch en sensorisch voedingslabo te vinden. Recent werd een toestel voor het bepalen van de partikelgroottedistributie en partikelvorm van poeders en bijna droge vermalde producten aangekocht. Vernieuwend is het objectief meten van de kromtheid van voedingsproducten door middel van een akoestische textuuranalyse. In het kader van de eiwitshift werd ingezet op het onderscheiden van vitamine B12 van pseudo-vitamine B12 in plantaardige grondstoffen.



### Zijn jullie diensten enkel toegankelijk voor Vlaamse bedrijven?

We werken zowel voor en met pre-starters, starters, kmo's, grote ondernemingen, non-profit organisaties en zorgactoren. Ook andere onderzoeks- en kennisinstellingen maken gebruik van onze diensten.

### Hoeveel bedrijven maken er jaarlijks gebruik van jullie diensten?

Wij gaven in 2024 advies aan en voerden opdrachten uit voor 125 vraagstellers.

### Hoe gaan jullie precies te werk als een bedrijf bij jullie aanklopt?

In eerste instantie dienen we tot een scherpstelling van de vraag of probleemstelling te komen. Op basis hiervan wordt er gekeken of we over de noodzakelijke expertise als apparatuur beschikken en of we hier andere kennispartners dienen bij te betrekken. Vervolgens wordt er, binnen de budgettaire mogelijkheden van de vraagsteller, een voorstel van dienstverleningsopdracht opgemaakt. Ook de mogelijkheden om hiervoor gebruik te maken van subsidies wordt bekeken en besproken.

Als er op dat moment een collectief onderzoeksproject loopt dat interessant is voor de vraagsteller wordt er gekeken of deze nog kan toetreden tot de gebruikersgroep van het project. Omgekeerd wordt er bij terugkerende probleemstellingen nagegaan of het opportuun is om een aanvraag in te dienen voor een collectief onderzoeksproject. In een dergelijk project worden dan specifieke cases behandeld die inspirerend zijn voor de deelnemende bedrijven.

soorten machines



Yves De Bleecker

> Contact  
 Yves De Bleecker  
 Plant Manager Food Innovation  
 VIVES  
[yves.debleecker@vives.be](mailto:yves.debleecker@vives.be)  
 +32 497 37 90 32

Tool in de kijker:



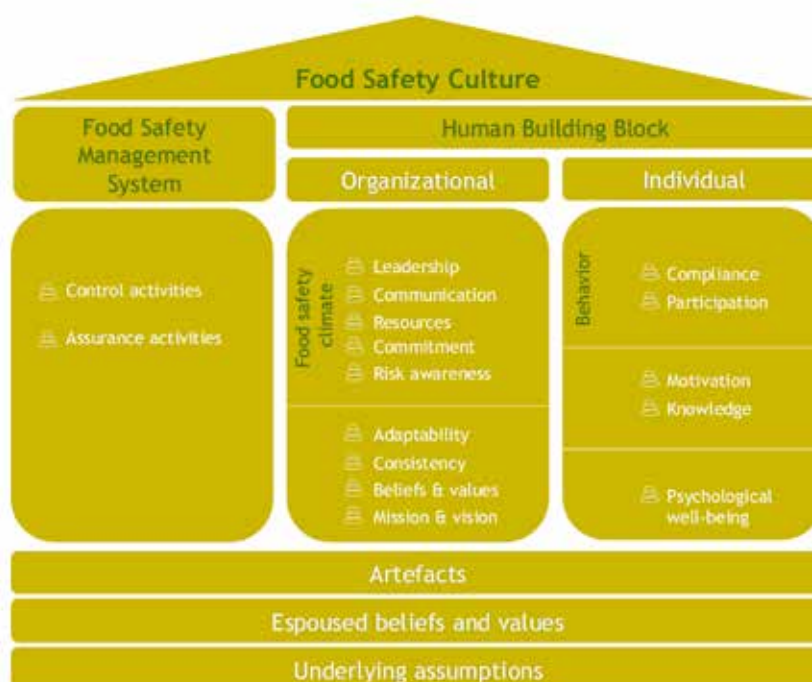
# Food Safety Culture improvement tool

## Meet en verbeter de voedselveiligheidscultuur in jouw bedrijf

Jarenlang circuleerde de term “voedselveiligheidscultuur” binnen voedingsbedrijven, hun leveranciers en distributeurs. Toch bleef het concept vaag: er ontbrak een duidelijke definitie en een consistente manier om het te meten.

In het kader van het Q-DNA-project (COOCK-project, Agentschap Innoveren en Ondernemen HBC.2020.2738) bracht een onderzoeksteam van de Universiteit Gent hier verandering in. Zij ontwikkelden een helder conceptueel kader dat de basis vormt voor praktische tools waarmee bedrijven de maturiteit van hun voedselveiligheidscultuur kunnen beoordelen.

Deze tools helpen bedrijven niet alleen om hun huidige situatie in kaart te brengen, maar begeleiden hen ook op een pad van continue verbetering.



Conceptueel framework van Food Safety Culture (figuur gebaseerd op Spagnoli et al. 2023)



## Hoe werkt deze tool?

Deze gids begeleidt bedrijven doorheen een systematische verbeteringsreis op het vlak van voedselveiligheid. Ze biedt een volledig overzicht van de vier fasen (zie figuur) die samen het verbetertraject vormen. Bij elke fase horen downloadbare documenten die de praktische uitvoering van de beschreven stappen vergemakkelijken. Bovendien is er toegang tot on-demand webinars waarin onderzoekers van de Universiteit Gent extra uitleg en begeleiding geven.

Video van Universiteit Gent  
over Q-DNA Food Safety Culture



## Kostprijs?

Deze tool is gratis voor leden van Flanders' FOOD en Fevia

# Tool in de kijker:



## CropExplore tool

### Zoek, ontdek en raak geïnspireerd door de CropExplore tool

In deze handige opzoekingsstool kunnen voedingsbedrijven een bron van informatie vinden over de nutritionele samenstelling, mogelijke toepassingen, functionele eigenschappen, recepten en de wetgeving van gekende en minder gekende plantaardige grondstoffen. Ben jij ook zo benieuwd?

### Wat?

Wat kan je verwachten van de handige CropExplore tool?

- Een antwoord op de vragen: “Welke grondstoffen voldoen aan deze nutritionele vereisten?” of “Welke andere grondstoffen kan ik gebruiken voor mijn toepassing?”
- 412 gewassen, 175 geteeld in België, 837 grondstoffen
- Nutritionele informatie
- Toepassingsmogelijkheden
- Functionele parameters (experimenteel bepaald)
- Recepten van modelproducten (uitgetest op labo- en/of pilotschaal)
- Agrarische informatie
- Informatie over de wetgeving



Vanuit de markt is er een duidelijke trend zichtbaar naar een rijker gebruik van alternatieve grondstoffen in dagdagelijkse voedingsproducten. Dit enerzijds omdat consumenten bewuster omgaan met hun gezondheid en steeds meer op zoek gaan naar nieuwe smaken en anderzijds doordat er een stijgende vraag is naar authentieke, lokale en gerevaloriseerde grondstoffen omwille van duurzaamheidsaspecten. Bovendien worden voedingsbedrijven steeds vaker gedwongen om op zoek te gaan naar alternatieven wanneer er tekorten dreigen. Een grotere biodiversiteit in de landbouw zal automatisch ook leiden tot een grotere diversiteit op ons bord, en dat heeft nutritioneel gezien alleen maar voordelen.

Voor voedingsbedrijven brengt dit natuurlijk heel wat opportuniteiten maar ook uitdagingen met zich mee. Het doel van het CropExplore-project was dan ook om voedingsbedrijven te inspireren en te stimuleren om (nieuwe) plantaardige grondstoffen in hun producten te gebruiken. Het feit dat de informatie over het potentieel van deze grondstoffen tot nu toe erg versnipperd was, kon voor veel bedrijven een struikelblok zijn om er effectief mee aan de slag te gaan. Daarom

werd er tijdens het CropExplore-project gewerkt aan een kennismatrix waarin van een groot aantal plantaardige grondstoffen de nutritionele, agrarische en toepassingsinformatie verzameld werd a.d.h.v. een uitgebreid literatuuronderzoek. Van een selectie aan interessante grondstoffen werden bovendien de functionele eigenschappen en hun toepasbaarheid in een aantal basisproducten experimenteel bepaald. Al deze informatie werd vervolgens vertaald in een handig te gebruiken online tool met informatie over wel 412 gewassen en 837 plantaardige grondstoffen.

De CropExplore tool laat je toe om heel gericht te zoeken naar gekende en minder gekende grondstoffen met bepaalde nutritionele of functionele eigenschappen of die gebruikt kunnen worden in een bepaalde toepassing. Verder kom je ook heel wat te weten over de gewassen, zoals waar en in welke volumes ze geteeld worden en wat er in de wetgeving over te vinden is.

De informatie in deze tool zal de komende jaren up to date gehouden worden met input uit andere projecten zodat de tool relevant blijft.

|                                        | CropExplore basic | CropExplore+     |
|----------------------------------------|-------------------|------------------|
| Agrarische informatie gewassen         | x                 | x                |
| Wetgeving                              | x                 | x                |
| Nutritionele informatie grondstoffen   | x                 | x                |
| Toepassingsmogelijkheden               | x                 | x                |
| Recepten modelproducten                |                   | x                |
| Functionele eigenschappen grondstoffen |                   | x                |
| Prijs leden/jaar (Excl. BTW)           | gratis            | 3300 €           |
| Prijs niet-leden/jaar (Excl. BTW)      | 3800 €            | Niet beschikbaar |

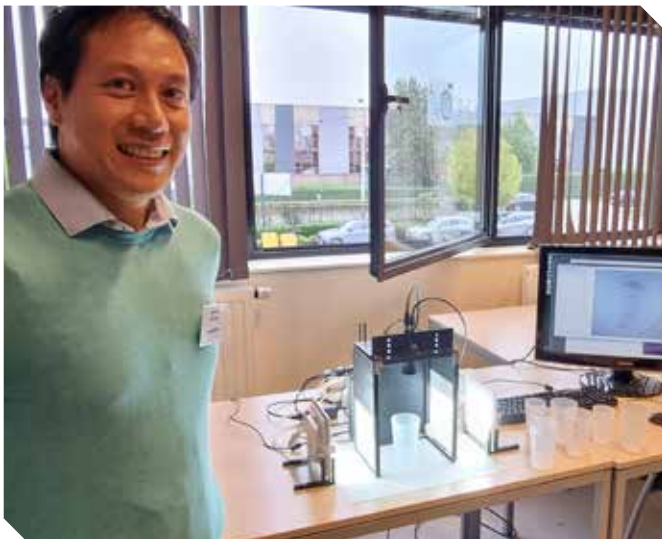
# Gold sponsor

## imec als katalysator voor innovatie i.s.m. Flanders' FOOD en partners

In zijn 40-jarig bestaan is imec uitgegroeid tot de wereldtop in microchiponderzoek, als **chiplabo van de wereld**. Hoewel microchiptechnologie de kern is van wat we doen, reikt onze impact verder. We spelen een vitale rol in **belangrijke toepassingsgebieden zoals computertechnologieën en -systemen, gezondheid, automotive, energie, infotainment, industrie, AgriFood en levenslang leren**. Onze onderzoeksexpertise legt zich toe op het stimuleren van baanbrekende innovaties binnen deze cruciale domeinen en ver daarbuiten waarbij onze samenwerkingsmodellen open staan voor zowel grote ondernemingen als kmo's.

Imec bouwt sinds jaren een strategische samenwerking uit met Flanders' FOOD richting nieuwe (sensor)technologie voor de AgriFood-industrie, met als doel de productkwaliteit, productontwikkeling en procesbewaking verder te verbeteren. Dit past volledig binnen het Flanders' FOOD programma "World Class Food Production". Op vlak van industrie 4.0 hebben we onze samenwerking uitgebreid met een AI-pijler. N.a.v. het **COOCK-project AI pathfinder** hebben we samen met de verschillende partners een AI-stappenplan uitgewerkt in 6 fases waarmee we u verder kunnen **begeleiden** om toegevoegde waarde te brengen voor uw bedrijf. De bijgaande **AI pathfinder-gids** kan u downloaden via deze QR-code.

AI Pathfinder gids



Vision2reuse: imec hyperspectrale beeldvorming team met halogeen opstelling ism imec-IPI (Image Processing and Interpretation) team.

Samen met Flanders' FOOD en Pack4FOOD werkten we ook aan de duurzaamheidstransitie met het EFRO-project Vision2reuse. Maatwerkbedrijven, technologie-, voedings- en verpakkingsbedrijven zochten samen met ons naar meer performante controlemechanismen voor optimaal hergebruik van verpakkingsmateriaal, waarbij deze een reinigingscyclus ondergaan. Hierbij werd gebruik gemaakt van (hyperspectrale) beeldverwerking. De resulterende 'best practice guide', met tal van praktische tips rond **cameratechnologieën en visuele inspectie workflows**, vindt u terug via deze QR-code.



Ook de samenwerking in het kader van de Flanders' FOOD roadmap "Personalised Foods and Health Diets" is intussen opgestart met het lopende FINE-project. In dit intercluster project "Food INTake Ecosystem" werkt imec-IDLab samen met Flanders' FOOD, ILVO en VIVES om op een gebruiksvriendelijke, schaalbare en veilige manier voedseloverschotten te monitoren binnen woonzorgcentra en ziekenhuizen. Hierbij kan behandelend personeel een overzicht krijgen van patiënten die stelselmatig te weinig voeding tot zich nemen, zodat deze patiënten de nodige medische opvolging krijgen. Deze vorm van monitoring is belangrijk om inzicht te krijgen in de voedingsinname binnen de gezondheidszorgcontext, vandaar de steun van BIOVIA. FINE is een VLAIO-gesteund collectief onderzoeks-, ontwikkelings- en disseminatieproject (COOCK+) met als doel een data-ecosysteem voor voeding en gezondheidszorg te bouwen waarmee we Vlaamse bedrijven in de voeding en gezondheidssector willen motiveren om met deze **data-dataplatform / dataspace-kennis en -technologie** aan de slag te gaan. De doelgroepen zijn woonzorgcentra en ziekenhuizen en hun grootkeukens, voedingsbedrijven die (willen) toeleveren aan de zorgsector en technologieleveranciers die werken rond maaltijdbeheer, databaseer, ...

Data-dataplatform-dataspace, AI-ontwikkelingen in combinatie met nieuwe hardware zoals (hyperspectrale) sensortechnologie met draadloze connecties behoren tot de expertisedomeinen van imec waarmee we Flanders' FOOD en haar leden willen bijstaan in de verdere digitalisatie-uitdagingen.

Ondertussen verkennen we ook samen met Flanders' FOOD, ILVO en andere partners het potentieel rond samenwerking binnen een andere roadmap van Flanders' FOOD "Resilient and Sustainable Agrifood Systems".



**Kris Van de Voorde**

> Contact

Kris Van de Voorde  
Business Program Manager  
imec  
+32 478 56 84 13

# Gold sponsor

## Endress & Hauser speelt een sleutelrol met innovatieve technologieën voor de voedingsindustrie

De voedingsindustrie staat onder constante druk om efficiënter, duurzamer en veiliger te produceren. Endress+Hauser, specialist in procesautomatisering, speelt hierin een sleutelrol met innovatieve technologieën die de sector helpen om deze uitdagingen aan te gaan. In samenwerking met Flanders' FOOD worden deze innovaties actief vertaald naar de praktijk, met tastbare voordelen voor Vlaamse voedingsbedrijven.



**Wouter Vandevyver**

### Digitale transformatie

Een van de meest baanbrekende ontwikkelingen is de inzet van Industrial Internet of Things (IIoT) via het Netilion-platform van Endress+Hauser. Dit Cloud gebaseerde ecosysteem maakt het mogelijk om real-time data van sensoren te verzamelen, analyseren en visualiseren.

Dankzij Netilion Library worden technische documenten, zoals handleidingen, kalibratierapporten en hygiënische certificaten, digitaal en traceerbaar opgeslagen per instrument zodat audits veel eenvoudiger worden.

Netilion Health biedt diagnostische informatie over veldinstrumentatie, waardoor onderhoudsteams problemen kunnen oplossen voordat ze zich voordoen en een ongeplande stilstand kunnen voorkomen.

### Kwaliteit

Het belang van kwaliteitscontroles bij de productie van dranken en voedingsmiddelen wordt steeds groter. Voor het SensInFood-project werkte Flanders' FOOD nauw samen met Endress+Hauser. De samenwerking focuste zich op het verplaatsen van kwaliteitsmetingen van het labo naar de productievloer via inline sensoren. Hierdoor kunnen voedingsbedrijven real-time afwijkingen detecteren en onmiddellijk corrigeren, productverliezen verminderen en arbeidsintensieve staalnames en labo analyses vermijden.





## Duurzaamheid

Water is een essentieel bestandmiddel voor dranken en vele voedingsproducten. Daarnaast wordt water ook gebruikt als koelmiddel en bij de productie van stoom. Met de instrumenten van Endress+Hauser is het mogelijk om zowel de kwantiteit als de kwaliteit van uw waterstromen te monitoren.

De metingen van Endress+Hauser worden eveneens gebruikt in uw stoominstallatie en zorgen ervoor dat uw proces op een veilige en efficiënte manier verloopt.

## Co-innovatie

De combinatie van technologische innovatie en strategische samenwerking maakt Endress+Hauser tot een drijvende kracht achter de modernisering van de Vlaamse voedingsindustrie. Door samen te werken met Flanders' FOOD worden deze oplossingen toegankelijker en effectiever voor lokale bedrijven, met als resultaat een productie die slimmer, duurzamer en competitiever is.

# Gold sponsor

## Hoe Maecos en Flanders' FOOD samenwerken aan een digitaal geheugen voor de werkvloer

Elke operator kent ze: die kleine ingrepen, slimme observaties of werkbare oplossingen die je niet in de handleiding vindt, maar die essentieel zijn om de lijn draaiende te houden. Het zijn vaak juist die inzichten, opgebouwd door ervaring, die het verschil maken tussen stilstand en flow. Maar wat als die kennis verdwijnt?

In een tijd van vergrijzing, hoge rotatie en toenemende complexiteit, dreigt een stille ramp: cruciale expertise gaat sneller verloren dan ze gedeeld kan worden. En ondanks de toename van digitale tools op de werkvloer, blijft waardevolle kennis vaak versnipperd - verspreid over privégesprekken, handgeschreven notities, Excel-bestanden of individuele systemen.

**Het meest frustrerende  
is achteraf te horen  
dat iemand het al eens  
opgelost had**

Operator in de procesindustrie





## Van losse inzichten naar gedeeld geheugen

Maecos ontwikkelt momenteel een digitaal 'plant memory': een slimme kennis laag bovenop bestaande tools, die inzichten opvangt waar ze ontstaan en beschikbaar stelt waar ze nodig zijn. Officiële documenten worden aangevuld met informele kennis uit geïntegreerde workflows, logboeken, checklijsten en leermodules, zodat opgebouwde ervaring automatisch onderdeel wordt van het collectieve geheugen van de fabriek.

## Innovatie dankzij samenwerking

In deze ontwikkelfase werkt Maecos ook samen met Flanders Make, dat expertise aanreikt in het structureren van kennis en het verwerken van informatie uit technische documentatie. Zo worden ruwe data en moeilijk toegankelijke bestanden vertaald naar bruikbare inzichten op de werkvloer. Deze samenwerking zorgt ervoor dat het systeem niet enkel registreert, maar ook context begrijpt.

**Wanneer één expert afwezig is, merk je meteen hoe afhankelijk we zijn en hoe kwetsbaar ons proces eigenlijk is**  
Productieleider

## Van kennis naar actie

Dit digitale geheugen doet méér dan bewaren: het stuurt context gebonden inzichten automatisch terug naar de werkvloer. Tijdens probleemoplossing verschijnen oplossingen van gelijkaardige cases, bij training worden eerdere interventies getoond, bij werkinstructies worden de nieuwste versies gepusht en in checks of reviews komen suggesties en patronen automatisch naar boven. Zo wordt leren onderdeel van de dagelijkse flow, niet iets wat apart georganiseerd moet worden.

## Koppeling met de praktijk

De oplossing wordt niet in een lab ontwikkeld, maar getest in reële productiesituaties. Klanten die al met Maecos werken, bouwen vaak ongemerkt al een rijke kennisbasis op - bijvoorbeeld via instructies, incidenttracking, root-cause-analyses of operator chats. Die bestaande gegevens worden nu geactiveerd als situationele bouwstenen voor het digitale geheugen.

## Richting een lerende fabriek

Operationele veerkracht begint bij kennis. Niet alleen bij data, maar bij het begrijpen van hoe dingen écht werken op de vloer. Door die kennis bruikbaar te maken in de dagelijkse praktijk, versterk je continuïteit, ook bij verandering.

Tegelijk vormt dit de basis voor verdere groei: wie vandaag een fabrieksgeheugen opbouwt, maakt morgen betere beslissingen en optimalisaties mogelijk.

> Contact

Gert Vrebos

Founder at Maecos

Maecos

+32 494 43 88 55

# Silver sponsors



# Succesverhaal uit 2024

## Productinnovatie is de speerpunt van Marelec

Marelec, pionier in voedseltechnologie en lid van Flanders' FOOD sinds 2016, innoveert continu op het gebied van vlees- en visverwerking. Dankzij deelname aan baanbrekende projecten blijft het bedrijf grenzen verleggen in portioneren, wegen en sorteren. Ontdek hoe deze innovaties Marelec hebben getransformeerd tot een wereldspeler en welke rol samenwerking hierin speelt.

Het familiebedrijf Marelec werd in 1983 opgericht door Piet Rommelaere en zijn vader Marcel. De eerste activiteiten van Marelec bestonden uit het ontwikkelen van trekkrachtveiligheidssystemen voor visserijschepen en deining gecompenseerde marine weegschalen. Piet Rommelaere werkte dit idee uit als afstudeerproject voor het bedrijf Brusselle, waar zijn vader werkte. De innovatieve oplossingen werden al snel gewaardeerd door vissers vanwege de verhoogde veiligheid en het verbeterde rendement. Door het succes van zijn afstudeerproject startte Piet Marelec in de garage van zijn woning en zo groeide Marelec uit tot een trots West-Vlaams familiebedrijf.

MARELEC is ondertussen een wereldspeler geworden met de PORTIO, een intelligente portiesnijder die vers vlees, gevogelte of vis in porties snijdt van vast gewicht. Het succes van het bedrijf is gedreven door continue productinnovatie, met name op het gebied van portioneren, wegen, sorteren, trimmen en X-Ray-systemen voor de voedselindustrie.

Bovendien heeft het bedrijf zijn wereldwijde aanwezigheid vergroot door nieuwe kantoren en faciliteiten op te richten, en markten in Azië, Amerika en andere delen van Europa te betreden. Deze internationale uitbreiding is cruciaal geweest voor de groei van het bedrijf.

In 2022 werd Marelec overgenomen door Duravant, een wereldwijde leverancier van technische apparatuur en

automatiseringsoplossingen voor de voedselverwerkings-, verpakkings- en materiaalbehandelingssectoren.

Na de overname van Duravant, kan Marelec zijn expertise delen en samenwerken met zusterfirma's binnen de groep. Zo werkt Marelec nu bijvoorbeeld met Multiscan Technologies samen, om in de vlees- en pluimveesectoren geavanceerde X-Ray-technologie te introduceren.

De groei van Marelec wordt gekenmerkt door innovatie, wereldwijde uitbreiding en een toewijding aan het vervullen van klantbehoeften.

Onze samenwerking met Flanders' FOOD heeft ons inzichten gegeven en toegang geboden tot geavanceerd onderzoek en ontwikkeling in de voedselverwerkende industrie. Door deze samenwerking zijn wij erin geslaagd om voorop te blijven qua technologische vooruitgang en innovatie, wat een directe impact heeft op de ontwikkeling van onze producten en oplossingen.

Bovendien maakt de samenwerking met Flanders' FOOD waardevolle netwerkopportunities en strategische connecties mogelijk.

### Kmo met goesting om te groeien

Een belangrijk advies is om te blijven focussen op constante innovatie. Zorg voor een constante verbetering van producten en diensten en blijf trends in de sector voor. Door te investeren in onderzoek en ontwikkeling kunnen nieuwe kansen ontstaan en blijft het bedrijf concurrerend.

Netwerken en strategische partnerschappen zijn ook cruciaal. Maak contact met andere bedrijven in de sector, neem deel aan relevante evenementen en werk samen waar mogelijk. Deze samenwerking kan nieuwe markten openen en zo de groei van het bedrijf stimuleren.



## i-FAST

Deelname aan de i-FAST-groep heeft ons inzichten gegeven in opkomende technologieën en trends. Deze ervaring was belangrijk bij het vormen van onze innovatieaanpak. Het zorgde ervoor dat we konden samenwerken aan overlappende projecten en meer inzicht kregen in de vooruitgang in de industrie.

## i-MEAT

Wij hebben gekozen om deel te nemen aan dit project omdat het een kans bood om onze expertise te vergroten. Met Dierendonck hebben we door middel van sensoren het rijpingsproces van het vlees geanalyseerd om de workflow te optimaliseren. In samenwerking met Vleescentrale OS hebben we beeldvorming van varkensschouders met 2D en 3D X-Ray beeldvorming bestudeerd, met als doel deze intelligent te kunnen ontbenen.

Dit inspireerde ons om een X-Ray machine te ontwikkelen. Intussen is een tweede iteratie van dit toestel, in samenwerking met Multiscan, werkend bij een van onze klanten, Delisano. Deze toepassing is het snijden tussen ribben op basis van X Ray informatie. Het project zorgde voor verdere ontwikkeling en verbeteringen voor Marelec.

## Europese onderzoeksproject AGILEHAND

Onze deelname als pionier aan het Europese onderzoeksproject AGILEHAND is een zeer positieve ervaring. In het project AGILEHAND zijn we gericht op het verbeteren van precisiewerk bij het verwerken van kipfilet, zodat we er zeker van kunnen zijn dat de kipfiletdelen voorzichtig worden verplaatst en precies in de verpakking worden gelegd. Dit is cruciaal voor het verbeteren van de efficiëntie en het behoud van de kwaliteit van het eindproduct.

Het collaboratieve aspect van het project heeft ons een hechte samenwerking gebracht met Europese partners, waarbij de uiteenlopende expertises toelaten om complexe uitdagingen aan te pakken.

# Succesverhaal uit 2021

## The green in Greenyard: Van nevenstroom tot succesproduct

Bloemkoolrijst is intussen geen onbekende meer. Maar een vijftal jaar geleden was het een vooruitstrevende innovatie van Greenyard met een duurzame insteek en een traject dat heel wat voeten in de aarde had.

Het bloemkoolrijstverhaal van Greenyard startte in het voorjaar van 2014, toen Mieke Sys aanklopte bij Flanders' FOOD met een idee om iets te doen met de grote hoeveelheid 'afval' die achterbleef op het land bij de oogst van bloemkolen. Duurzaamheid is een essentieel onderdeel van Greenyard en zij wilden daar graag aan bijdragen, door de hoeveelheid ongebruikte biomassa sterk te reduceren. Het valoriseren van de verliesstromen van bloemkool zagen ze als eerste opstap om dan later ook voor andere groenten nieuwe valorisatiepistes van de nevenstromen te onderzoeken en uit te werken.

Wat startte als een groots, maar relatief vaag idee, werd door Greenyard, in samenwerking met Flanders' FOOD, heel concreet uitgewerkt. Bij het opzetten van het projectdossier werd al snel duidelijk dat een nauwe en intensieve samenwerking in de keten cruciaal was. Twee landbouwbedrijven werden dan ook betrokken in het verhaal; zij moesten immers op een andere manier gaan oogsten en breken met jarenlange tradities en gewoontes op dat vlak. Van oudsher werden bloemkolen namelijk uitgeboord op het veld en werden enkel de bloemkoolroosjes naar de fabriek gebracht. De bladeren, bloemkoolbodems en uitgeboorde harten bleven op het veld achter. Een machinefabrikant werd betrokken in het consortium, want ook de oogstmachines moesten drastisch aangepast worden om het oogsten van volledige bloemkolen mogelijk te maken. ILVO als kennispartner, vormde het sluitstuk van het consortium, en testte allerhande valorisatiepistes en productideeën van Greenyard uit op labo- en pilotschaal. "Er waren heel wat facetten die aan bod kwamen om dit project tot een goed einde te brengen, maar door alle partners aan tafel te brengen in een coöperatief project heeft dat veel mogelijkheden gecreëerd en zijn we er wel in geslaagd.", verduidelijkt Valentijn Verhaeghe, Business Unit Manager bij Greenyard Frozen.

In samenwerking met chefs en productontwikkelaars bij Greenyard werden allerhande ideeën naar voor gebracht. Deze nieuwe concepten werden gewikt en gewogen, uitgetest op labo- en pilotschaal en getoetst aan de markt. Bloemkoolpesto, bloemkoolgin, bloemkoolblokjes, pizzabodems gemaakt van bloemkoolharten, etc., ze passeerden allemaal de revue, maar finaal bleek bloemkoolrijst de absolute topper. Dit product konden ze namelijk volledig in eigen regie produceren en de toepassingsmogelijkheden in recepten en



concepten bleken heel breed. “Al deze ideeën zorgden er ook voor dat bloemkool ook meer werd gezien als ‘grondstof’ voor andere producten zoals een vervanger van room in vegan sauzen of pizzabodems, waar andere bedrijven dan weer mee aan de slag gingen. Dit leidde zelfs tot een ware ‘revival’ van de bloemkool”, voegt Valentijn nog toe.

**Er waren heel wat facetten die aan bod kwamen om dit project tot een goed einde te brengen, maar door alle partners aan tafel te brengen in een coöperatief project heeft dat veel mogelijkheden gecreëerd en zijn we er wel in geslaagd**

**Valentijn Verhaeghe,  
business unit manager  
bij Greenyard Frozen**

Met bloemkoolrijst kan Greenyard Frozen heel wat van de huidige markttrends afvinken. “We hebben echt wel alle trends mee”, verklaart Helena Gheysen, Marketing Manager Frozen bij Greenyard. Het is een vezel- en vitaminerijk product en laat toe om groenten anders te gaan gebruiken. Door de vervanging van rijst, pasta of aardappelen door bloemkoolrijst, past dit nieuwe product perfect in de koolhydraatarme trend en de paleodieet hype. Daarnaast beantwoordt het ook aan de vraag naar meer gebruiksgemak. Omdat de producten op basis van bloemkoolrijst voorgeblancheerd en ingevroren zijn, zijn ze in een flits klaargemaakt, waarmee ook de conveniencetrend bespeeld wordt, en behouden ze maximaal hun vitamines. Voor de retailers en klanten van Greenyard Frozen en zelfs voor de consument, is het duurzaamheidsaspect uiteraard ook een heel belangrijke troef!

Het diepvriessegment is daarenboven ook een groeiend segment. Waar deze producten vroeger vaak de perceptie wat tegen hadden op gebied van kwaliteit, is er de laatste jaren toch een kentering ingezet door een betere bewustwording van het behoud van voedingswaarde in de producten. Door doorgedreven product- en procesontwikkeling van Greenyard Frozen, is het gamma aan diepvriesproducten enorm uitgebreid en is ook de kwaliteit ervan verder verbeterd.

Naast aanpassingen aan de oogstmachine en -techniek, die tezamen met de machinefabrikant en de landbouwers werden uitgewerkt en gefinetuned in het kader van het project, moesten ook in de Greenyard productiesite in Westrozebeke een aantal grote aanpassingen en investeringen gebeuren. Het maken van de bloemkoolrijst uit de harten en nevenstromen van de bloemkolen bracht nog een pak uitdagingen met zich mee. Het blancheren en invriezen van de kleine stukjes bleek minder evident dan eerst gedacht en ook op dat vlak heeft Greenyard Frozen de nodige expertise opgebouwd en aanpassingen gemaakt in het vriesproces.

Om als private label fabrikant een innovatief product als bloemkoolrijst op de markt te brengen bleek de samenwerking met de retail een belangrijke laatste schakel en stap. Doordat retailers ook almaar meer inzetten op het promoten van gezonde voeding was de bloemkoolrijst een schot in de roos. Een lanceercampagne van hun kant gaf het nieuwe product een goeie eerste boost.

Hoewel de grote volumes aan bloemkoolrijst nog steeds voor de overseas markten zijn (zoals de VS en Australië waar de low carb trend stevige voet aan de grond heeft), is ook de eerder traditionele, Vlaamse consument, overstag gegaan voor dit veelzijdige en gezonde product. De consument wordt algemeen iets avontuurlijker en verwacht ook meer variatie op zijn/haar bord. De retailers spelen daar graag op in en verwachten hier een proactieve aanpak van de voedingsfabrikanten. Greenyard Frozen beantwoordt aan deze vraag door de retailers regelmatig uit te nodigen en inspireren met nieuwe producten en concepten.

De verkoop van bloemkoolrijst stijgt nog steeds. Er werd ondertussen ook een bio-versie gelanceerd. En ook andere producten op basis van de bloemkoolstelen, zoals bloemkoolpuree zitten in de lift. Algemeen stijgt bloemkool duidelijk in populariteit. Door de intensieve samenwerking met de landbouwers en de machinefabrikant, versterkt het succes de ganse keten en bij uitbreiding de Vlaamse voedingsindustrie. De jarenlange opbouw aan expertise en doorgedreven innovatie, zowel in de landbouw, bij de machinefabrikanten en bij Greenyard Frozen, geeft veel buitenlandse concurrenten het nakijken, en is ook een belangrijke reden van het succes van de Vlaamse bloemkoolproducten.

En het verhaal van de bloemkool en de bloemkoolrijst is nog lang niet uitverteld. Tot op vandaag worden nog steeds volop nieuwe producten ontwikkeld en gelanceerd, zoals bloemkoolpuree, bloemkoolgratin, etc. en worden er duchtig nieuwe recepten gedeeld ter inspiratie. Wat dacht je bijvoorbeeld van bloemkoolrisotto met heerlijke kaassaus? Klinkt lekker, toch?

# Succesverhaal uit 2021

## Volys is er als de kippen bij

Steeds nieuwe concepten en producten ontwikkelen om te beantwoorden aan de steeds veranderende vraag van consumenten en retailers: het is gemakkelijker gezegd dan gedaan. Scherp blijven en samenwerken zijn daarvoor essentieel voor Volys. En laat dat nu net ook de kern van Flanders' FOOD zijn...

Het verhaal van Volys begon 75 jaar geleden, in januari 1946, met een bestelling van enkele braadkippen. Sinds die dag legt het bedrijf zich toe op de productie van kip- en kalkoenproducten voor op de boterham, bij de maaltijd of als borrelhapje. Het gamma breidt voortdurend uit, en ondergaat continu verandering. Innovatie zit als het ware in het DNA van het bedrijf. "En dan moet je mee blijven met de markt, het onderzoek en de nieuwigheden.", aldus Koen De Wilde (R&D) bij Volys.

Trends en nieuwigheden komen van alle kanten op je af: op beurzen, via nieuwsbrieven, vanop het internet, uit tijdschriften, ... Maar het kost natuurlijk veel tijd om al die verschillende kanalen op te volgen en af te schuimen. Gelukkig doet Flanders' FOOD dat werk voor ons, en krijgen we op de studiedagen al een samenvatting en de hoogtepunten voorgeschoteld.

Koen De Wilde, Volys



## Samenwerken en netwerken

Bij Volys hebben ze ook goed begrepen dat samenwerking je sneller vooruithelpt. “We zetten heel wat co-creatie-trajecten op met onze klanten, om continu ons gamma te kunnen optimaliseren. Op gebied van smaak, verpakking, prijs, ...” De nieuwe concepten die daaruit voortvloeien, kunnen dan weer als basis dienen voor een nieuw gamma. Kalkoenspek bijvoorbeeld, dat Volys enkele jaren geleden als eerste introduceerde, was direct een schot in de roos en heeft intussen heel wat afgeleiden gekregen. En de vraag blijft, want doordat gevogelteproducten van nature vetarm zijn, passen zij prima in een evenwichtig voedingspatroon.

Maar ook in het onderzoek is samenwerking belangrijk. Soms moet je bepaalde onderwerpen wat beter uitspitten. “Zelf onderzoek initiëren kost erg veel tijd, en dus ook geld. Door samen te werken met universiteiten en andere kennispartners in Flanders’ FOOD projecten, gebeurt het onderzoek voor jou.”, licht Koen toe. Problematieken of uitdagingen op gebied van voedselveiligheid of herformulering, vinden op die manier een mogelijke oplossing. “Uit de projecten rond zoutverlaging en -vervanging zijn intussen een aantal concrete zaken gekomen, die nu worden toegepast.”

Tenslotte is ook de netwerkfunctie van die samenwerkingen én studiedagen niet te onderschatten. “Je leert er mensen kennen of krijgt getuigenissen van anderen met gelijkaardige uitdagingen.”, verklaart hij. De ervaringen van de collega-bedrijven, gecombineerd met de expertise van de onderzoekers en Flanders’ FOOD medewerkers geven de inspiratie voor nieuwe oplossingen.

# Succesverhaal uit 2016

## Biobakkerij De Trog geeft deeg en innovatie alle tijd

Een biobakker die voluit inzet op innovatie. Is dat niet ongelofelijk raar? Wij associëren bio toch met retro? Een mechanische molen, jute meelzakken en houten klompen. Zaakvoerder Hendrik Durnez wil heel bewust weg van het cliché en laat zijn Biobakkerij De Trog sinds 2005 rustig groeien op het industrieterrein van Ieper. “We gunnen ons brood tijd en ruimte om te rijzen, dat is een basisregel waar we nooit van afwijken. Tegen elke andere vernieuwing zeggen we volmondig: laat maar komen!”

Een zwart-wit foto uit ver vervlogen tijd verwelkomt bezoekers van de biobakkerij. We herkennen meteen de vader van zaakvoerder Hendrik Durnez: vader en zoon zijn duidelijk gekneet met hetzelfde deeg. Verder op de foto, Hendriks grootvader en oom. Hardwerkende mensen. Fier ook op hun eigen zaak onder de kerktoren van Geluwe. In dit atelier leerde ook Hendrik de knepen van de bakkersstiel. Wat je niet ziet? Slogans als: “Ssst...hier rust ons brood” of “Onze enige verbeteraar is ...tijd”. In de hal van Biobakkerij De Trog eisen die broodnodige wijsheden wel een prominente plaats op. Ze vatten de essentie samen van Hendriks engagement.



“Toen ik als jonge snaak aan de oven stond in de zaak van mijn vader, was bakker zijn mijn lust en mijn leven. Toch knaagde er iets. Elke dag opnieuw ingrediënten in een kuip kieperen. Dat kan toch iedereen! Ben ik daarom bakker geworden? Ik kon mijn creativiteit niet kwijt en ervoer bijzonder weinig voldoening. De eigenaars van Biobakkerij De Trog, toen nog gevestigd in Brugge, kruisten toevallig mijn pad in het zuiden van Frankrijk. Ik vertelde over mijn passie, mijn visie op brood bakken. Mijn verhaal sloeg blijkbaar aan. Wat ik niet wist: ze wilden stoppen met hun bio-bakkerij, maar ook niet zomaar verkopen voor een trog vol geld. ‘Hun kindje’ moest onderdak krijgen bij iemand met dezelfde visie op leven en brood. Niet veel later kwamen ze met een voorstel om hun zaak over te nemen. Ik hapte snel toe.”

## Zoals Pépé

Zijn jongensdroom ontkiemde bij Hendrik op zijn elfde. Samen met zijn kozijn demonteerde hij de oude oven van zijn grootvader om alle onderdelen te kunnen bewaren. Toen al wist Hendrik. “Ik ga ooit brood bakken zoals pépé.” Pas op zijn 30, toen hij De Trog overnam, maakte hij zijn droom waar. Geweldig fier met zijn eerste dagproductie van zo’n 120 broden. Tot Hinkelspel, een coöperatieve kaasmakerij uit Gent belde. Of hij elke dag ook bij hen kon leveren? Uiteraard! “Van toen af ging het hard. Want puur zakelijk was dat allemaal niet evident. Ik moest meteen een camionette aanschaffen en ook de bakkerij schreeuwde om aanpassingen. Langzaam werd ik naast bakker ook ondernemer.”

Vandaag bakt Hendrik en zijn team van 105 medewerkers nog steeds volgens de principes van de stichters van bakkerij De Trog, begin jaren ’70 van de vorige eeuw. Met zelfgemaakte desem, biologisch meel op steen gemalen en ongeraffineerd zeezout. “Dat is de basis. Verder voegen we niets toe, we laten de tijd haar werk doen. Die tijd geven we ook aan onze medewerkers: zij moeten zelf te weten komen of ze zich hier thuis voelen. Ook ik heb als zaakvoerder even de tijd genomen om een en

ander uit te zoeken. Mijn dagen slijten achter een bureau met papierwerk maakte me ongelukkig. Mijn ziel ligt op de werkvloer. Ik moet elke dag deeg tussen mijn vingers voelen. Voor de rest omring ik mij met bekwame mensen, met andere talenten, zoals Franky.”

Kwaliteitsmanager Franky Delannoy is voortdurend begaan met innovatie. Op korte en lange termijn. Niet altijd even eenvoudig als je geen millimeter afwijkt van het bio-uitgangspunt. “Maar dat maakt het nu precies zo ongelofelijk boeiend. Flanders’ FOOD geeft ons de kans om binnen die duidelijke klijtlijnen op zoek te gaan naar verbeteringen. Dat voedt mijn motivatie enorm.”

Franky verwijst naar Innocereal, een Flanders’ FOOD project in samenwerking met Luc De Vuyst en zijn team. Elke bakker maakt desems van graan, maar bij dit project was het uitgangspunt: kan je ook desem maken op basis van spelt of andere graantypes? En wat gebeurt er precies in dergelijke desems? Bij welke zuurtegraad zijn ze optimaal inzetbaar? Dat proces nog beter begrijpen, dat is voor ons belangrijk. Onze bakkers zetten daar dan hun praktijkervaring tegenover. Uit een opmerking als “Sorry, maar dan smaakt het deeg te veel naar yoghurt”, leren we bijzonder veel. Dan moet je een compromis zoeken en de nieuwverworven inzichten herbekijken.”

Ook andere projecten, zoals het MaProDe\_Ox project, waar we keken naar de impact van het materiaal, proces en design op de zuurstofdoorlaatbaarheid van verpakkingen, bracht bio bakkerij heel wat kennis bij. En uiteraard bleek het contact met de andere bedrijven, zoals met de materiaalproducten, van onschatbare waarde.

## Irritant probleem

Automatisatie krijgt ook kansen als er een irritant probleem als foute leveringen opduikt. De kwaliteitsmanager moest vaststellen dat de verwerking van bestellingen voor de medewerkers te weinig



transparant was. “Snel een duur en ingewikkeld systeem aankopen was een optie. Niet zozeer de prijs, wel de enorme bedrading in de productiehal deed ons verder zoeken. Een medewerker, ooit actief in de IT-sector, kwam met het idee van een scanner die QR-codes leest. Eigenlijk niet meer dan een klein toestelletje op een bril. De getallen verschijnen op het brilglas en de operator voert uit wat ze vlak voor haar ogen ziet. De foutmarge is bijzonder klein en ze heeft haar handen vrij. Via een wifi-verbinding reist alle info naar een digitaal programma dat de bestellingen accuraat verwerkt en bijhoudt. Bijkomend voordeel: onze chauffeurs krijgen een verwittiging als er ergens te veel of te weinig is geleverd.”

En zo schakelt De Trog altijd weer terug naar haar basisprincipe: de tijd haar werk laten doen. Ook bij innovaties. Sneller is niet altijd beter, zoals Hendrik nochtans kreeg ingepeperd tijdens zijn opleiding. “Alles moet getimed zijn en heel snel gaan. Waarom voegen traditionele bakkers gist toe? Om het sneller vooruit te laten gaan natuurlijk. Wij laten tijd en heel veel water hun werk doen. Wij forceren niets. Wij observeren, ruiken, proeven en tasten. Onze zintuigen vertellen ons hoe we elke dag smakelijk brood moeten bakken.”

## Activiteit in de kijker

# Inspiration day 2025



Inspiration  
Day

## Smaakvol, functioneel en lokaal - ingrediënten voor de voeding van morgen

25 november 2025 - Zebrastraat, Gent

Dit jaar dompelen we je onder in de wereld van functionele en smaakvolle grondstoffen, met een duidelijke focus op plantaardige ingrediënten van eigen bodem. Laat je inspireren, proef het potentieel en ontdek de toekomst van voeding - samen met professionals uit de volledige keten: van landbouw en retail tot horeca en onderwijs.

### Wat je kan verwachten op deze dag

- Inspirerende keynotes van toonaangevende sprekers zoals de Foodarcheoloog
- Interactieve sessies met inzichten uit de projecten LemnaPro, CropExplore for Farmers, Aroma-roots en Leg-O
- Live kookdemo van Dagny Ros & Frank Fol met unieke aromatische kruiden
- Workshops om unieke (eiwitrijke) grondstoffen te leren kennen
- Bedrijfsgetuigenissen over vernieuwende productontwikkeling
- Netwerkmomenten met key players uit de voedingssector

Het event is toegankelijk voor iedereen die zich wil laten inspireren en wil bijleren: van voedingsbedrijven tot landbouwers, retailers en vertegenwoordigers van horeca en hotelscholen.

Wil je zeker zijn van een plek in jouw favoriete workshop? Schrijf je dan snel in - het aantal plaatsen is beperkt!

Inspiration day 2025



## Activiteit in de kijker

# Op stap met Flanders' FOOD in het kader van FINE

### Op stap met FLANDERS' FOOD

## voedingsdata voor betere zorg

27 november 2025 - AZ Delta, Roeselare

Hoe kunnen we voedingsinname en voedselverlies op persoonsniveau nauwkeurig meten?  
En hoe bouwen we samen aan een veilig en slim data-ecosysteem rond voeding en gezondheid?

Tijdens deze editie van Op stap met Flanders' FOOD nemen we je mee in het FINE-project, waar technologie, voeding en zorg samenkomen. We zetten de deuren van de begeleidingsgroep bij AZ Delta open voor het brede publiek. Ontdek hoe we met slimme meetmethodes en sterke samenwerkingen de eerste stappen zetten naar betere voedingszorg, minder voedselverlies en efficiënter datagebruik in de praktijk.

Op stap met Flanders' FOOD



# Nieuwe dienst

## Demonstrator ‘digitale ondersteuning op de productievloer’

We zien bij steeds meer bedrijven dezelfde uitdagingen op de productievloer:

- Duidelijke werkinstructies op de juiste plaats en het juiste moment
- Veiligheidsinstructies/meldingen
- Snelle onboarding van nieuwe werknemers
- Papierloos werken
- Taalbarrières
- ...

Digitale tools kunnen hierbij een grote meerwaarde bieden, maar welke bestaan er allemaal en hoe kies je de juiste oplossing voor jouw specifieke uitdagingen? De Demonstrator “Digitale Ondersteuning op de Productievloer” geeft je in één kleine dag inzicht in diverse digitale ondersteuningsmogelijkheden en tips om operatoren mee te nemen in je digitalisatieproces.

### Voor wie?

Voedingsbedrijven - klein, middelgroot of groot - die het welzijn en de efficiëntie van hun arbeiders willen verbeteren door middel van digitale tools.

We zijn tevreden met de dienst en het uitgebreid verslag achteraf. Dit gaat ons zeker op weg helpen om stappen in de juiste richting te zetten. Een echte aanrader.

**Febe Thys, Business Developer van Voerke Ijs**



**Christophe en Kevin hebben ons geholpen  
om beter zicht te krijgen op de  
verschillende tools in het digitale bos,  
en welke daarvan voor ons relevant zijn**

**Justine Goetghebeur, plantmanager bij Delisaucé**

## **Wat?**

- Wegwijs in verschillende, commercieel beschikbare, digitale tools ter ondersteuning van de operatoren
- Tips & tricks voor betere adoptie van digitale oplossingen
- Inzicht in concrete digitalisatietrajecten voor jouw bedrijf
- Toegang tot experts uit het Flanders' FOOD- en Sirris-netwerk
- Versterking van je interne team door nieuwe inzichten

Op basis van de concrete uitdagingen en behoeftes van je bedrijf demonstreren we relevante technologieën uit de Operator 4.0-toolbox. Deze toolbox kan zowel managers inspireren als operatoren de kans geven om bepaalde technologieën uit te testen. Vervolgens presenteren we enkele tips & tricks voor betere adoptie van digitale oplossingen.

## **Hoe verloopt zo een scan?**

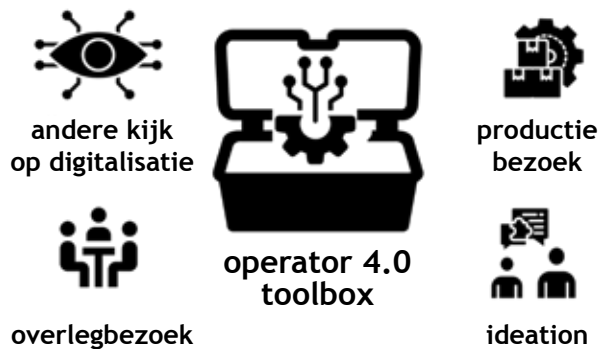
In een eerste deel volgt een productiebezoek om onze experts een beter beeld te geven van de situatie in de fabriek.

Daarnaast bespreken we met verschillende functieprofielen jullie uitdagingen op de werkvloer, waarin commercieel beschikbare, digitale tools ondersteuning kunnen bieden.

Afsluiten doen we met een ideation-sessie met verschillende rollen binnen het bedrijf. De ideation-sessie heeft als doel om digitalisatietrajecten op te zetten voor jullie specifieke uitdagingen. De technologieën uit de Operator 4.0-toolbox kunnen we daarbij integreren.

**We kregen een zeer praktische  
en toegespitste demonstratie van  
uiteenlopende digitale tools en  
hardware. Dankzij het intakegesprek  
sloot de voorstelling nauw aan bij  
onze noden en wensen. Zo hebben  
we in één dag een duidelijk beeld  
gekregen van de vele mogelijkheden  
die digitalisering kan bieden**

**Jan Van Robays, Plant manager Bakkerij Aernoudt**



Deze kleine dag wordt samengevat in een eindrapport, met algemene inzichten, concrete tips en tricks, documentatie en nuttige links over de tools uit de Operator 4.0-toolbox en de voorgestelde digitalisatietrajecten uit de ideation-sessie.

## Kostprijs?

|         | Lid Flanders' FOOD | Niet-lid         |
|---------|--------------------|------------------|
| kmo (*) | 750 € excl. BTW    | 900 € excl. BTW  |
| GO      | 3240 € excl. BTW   | 3600 € excl. BTW |

Dit initiatief kadert in het #Industriepartnerschap, gesteund door VLAIO

\* Vermits er voldaan wordt aan de deminimis regel én de beschrijving van VLAIO als kmo, worden de vermelde prijzen toegepast. De reële waarde van de begeleiding is 3600 € excl. BTW.

Samen innoveren,  
samen **groeien**.

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

A.I. Circulaire economie Cybersecurity  
Digitalisering Energie & Klimaat Industrie 4.0

INITIATIEF IN  
INNOVATIE EN  
Ondernemers  
VLAIO sirris AGORIA FF  
FLANDERS' FOOD

# De toekomst van het Vlaamse clusterbeleid

## Hoe ziet een typische dag voor Annie Renders eruit?

Elke dag brengt verrassingen met zich mee en ik geniet van die onvoorspelbaarheid. Meestal begin ik de dag met het bekijken van mijn agenda om te zien welke vergaderingen gepland staan voor de volgende dag en controleer ik of ik de nodige voorbereidingen heb getroffen.”

Vervolgens controleer ik mijn e-mails om te beoordelen of er urgente kwesties zijn bijgekomen.

En dan is het meestal tijd voor een eerste overleg, in Brussel, online of op verplaatsing. Ik verdeel mijn tijd tussen contacten met de speerpuntclusters, het aansturen van mijn team en het uitstippelen van beleid met collega's en externen.

## Welke rol spelen speerpuntclusters in Vlaanderen?

De speerpuntclusters zijn belangrijke spelers in het Vlaamse innovatie-ecosysteem. Als centrale actor zijn ze aanspreekpunt voor bedrijven, kennisinstellingen en overheden en stimuleren ze samenwerking tussen deze partijen. Ook niet te vergeten is het mandaat gekregen van de ledenbedrijven om met de geoormerkte VLAIO-middelen innovatieprojecten op te starten en op te volgen. De actieve samenwerking hierin tussen kennisinstellingen en bedrijven maakt dat bedrijven echt wel stappen vooruit zetten door nieuwe kennis op te doen en ook te implementeren in hun bedrijf. Hierdoor wordt economische groei gerealiseerd, maar ook het stap voor stap aanpakken van maatschappelijke uitdagingen zoals klimaat, gezondheid, energie ...

## Wat zijn de sterktes van onze Vlaamse speerpuntcluster?

Een absolute sterkte is de bedrijfsgedrevenheid. Van bij het ontstaan van de speerpuntclusters werd hier sterk de nadruk op gelegd. In elk bestuursorgaan, in elke activiteit van de speerpuntclusters zien we die betrokkenheid en het engagement van de bedrijven sterk naar voor komen. Daarnaast zijn clusters meer en meer internationaal actief, door samenwerking met andere Europese clusters, maar ook door het opstarten van Europese projecten waaraan onze Vlaamse bedrijven actief deelnemen. Een derde sterkte is voor mij het partnerschap met de overheid en VLAIO. Dit is de laatste jaren gegroeid met vertrouwen en wederzijds begrip. We streven uiteindelijk naar dezelfde doelstelling: groei en verhoogde competitiviteit bij de Vlaamse bedrijven.

## Hoe ziet de toekomst van het Vlaamse clusterbeleid eruit?

Begin juli werd de hervorming van het clusterbeleid meegedeeld aan de Vlaamse Regering. Hierin worden de krijtlijnen voor de toekomst uiteengezet. Samengevat: behouden van de sterktes en inspelen op nieuwe uitdagingen van de industrie. Dus blijvend, en zelfs nog meer bedrijfsgedreven, inzetten op roadmaps die richting geven aan innovaties. Hieraan is toegevoegd om start-ups, scale-ups, ambitieuze groeibedrijven en kmo's nog meer te ondersteunen, in te zetten op maatschappelijke uitdagingen, kennisdiffusie en productiviteitsgroei; en samenwerking met andere actoren in Vlaanderen zoals de andere speerpuntclusters, kapitaalverschaffers, incubatoren en aanbieders van ondernemingsvorming te versterken. Er blijven belangrijke uitdagingen voor de industrie en maatschappij waar speerpuntclusters oplossingen kunnen bieden door samenwerking met alle nodige partijen uit het innovatie-ecosysteem.



Annie Renders

## Wat zijn de positieve effecten of impact van lidmaatschap bij één van de Vlaamse speerpuntclusters?

Bij VLAIO zien we dat de leden meer innoveren dan voorheen, meer samenwerken met elkaar en met kennisinstellingen. De meeste leden blijven ook lid en zijn tevreden over de werking van de speerpuntcluster. Kmo's zijn goed vertegenwoordigd.

Uit een ECOOM-studie blijkt dat clusterleden meer productiviteitsgroei kennen dan vergelijkbare niet-leden. Deze impact meten blijft wel moeilijk door tijdsvertragingen en andere invloeden op groei, productiviteit en concurrentiekracht.

Samen voor  
#sterkgroeien



# Waarom lid worden van Flanders' FOOD?

Als lid van Flanders' FOOD versterk je de innovatiekracht van jouw onderneming en krijg je toegang tot een breed scala aan ondersteuning, expertise en netwerkmogelijkheden:

## 1. Toegang tot projecten en ondersteuning bij aanvragen

Neem deel aan diverse Flanders' FOOD-projecten (collectief, coöperatief, strategisch en praktijkgericht) en ontvang begeleiding bij jouw eigen projectaanvragen, met verhoogde slaagkansen bij het Agentschap Innoveren & Ondernemen.

## 2. Wetenschappelijk en technologisch advies op maat

Krijg persoonlijk advies bij inhoudelijke vragen en word verbonden met een uitgebreid netwerk van bedrijven, onderzoeksinstituten en partners via het [vraag@team](mailto:vraag@team).

## 3. Volledige begeleiding bij onderzoeksprojecten

Van A tot Z: ondersteuning bij de opstart, uitvoering én valorisatie van onderzoeksresultaten binnen uw bedrijfscontext.

## 4. Voordelige en exclusieve activiteiten

Geniet van studiedagen, opleidingen en workshops aan ledenvoordeel (tot 50% korting), en neem deel aan exclusieve ledenevents zoals CEO-lunches, rondetafelgesprekken met gelijkgestemden en internationale missies.

## 5. Netwerkuitbreiding en visibiliteit

Ontmoet andere leden tijdens jaarlijkse netwerkevents exclusief voor leden (inbegrepen in hun lidmaatschap) en special guests en vergroot jouw zichtbaarheid binnen de sector via deelname aan projecten, publicaties, events en communicatiekanalen van Flanders' FOOD.

## 6. Voordeliger gebruik van tools en diensten

Profiteer van voordelig gebruik van tools zoals CropExplore en de Food Safety Climate Benchmarking, en ontvang korting op pilootproeven en individuele diensten (bv FOF-Scan).

# Een vooruitblik

door Jan Vander Stichele

**Je hebt een enorme expertise opgebouwd in de voedingsindustrie, wat zijn de trends en challenges die de komende jaren op ons afkomen?**

De tendens naar meer evenwichtige voeding, met waar mogelijk ook bijkomende functionele aspecten, zal verder aan belang toenemen. Héél belangrijk daarbij is het verschaffen van de volledige nutritionele informatie, en zich daar dus niet te laten vangen door onvolledige of zelfs valse claims. Maar de “traditionele” voedingsproducten zullen een rol blijven spelen, met hier en daar een vernieuwende tweak.

Nu, als wij het over de “voedingsindustrie” hebben, dan is een level playing field voor de (voedings)industrie een absolute noodzaak, en hebben wij alle aandacht nodig om de industrie alle kansen tot ontwikkeling te geven.

Innovatie en een slagvaardige R&D zijn hier bijzonder belangrijke bouwstenen van. De rol van Flanders' FOOD als inspirator en facilitator is evident.

**Europa wordt steeds belangrijker, hoe vind jij dat Flanders' FOOD zijn rol in het Europese speelveld moet opnemen? Hebben wij nood aan meer autonomie?**

Europa wordt inderdaad steeds belangrijker, maar het mag niet te ver van de werkelijkheid gaan staan. Flanders' FOOD staat dicht bij de bedrijven en volgt ook op de voet wat er op het Europese speelveld staat te gebeuren. Ik denk dat het onvoldoende gekend is hoe vaak Flanders' FOOD in die Europese context als te volgen voorbeeld wordt geciteerd als het over (speerpunt) clusterwerking gaat. Dat Flanders' FOOD dan coördinator speelt in belangrijke Europese projecten mag niet langer verrassen. Als ik “autonomie” moet verstaan als nog betere ondersteuning vanuit Vlaanderen voor de Vlaamse projecten, dan antwoord ik daar volmondig “zeker en vast” op.



Jan Vander Stichele

**Je bent al sinds 2014 voorzitter van het bestuursorgaan, wat zijn de initiatieven van Flanders' FOOD waar je het meest trots op bent?**

De belangrijkste realisatie van Flanders' FOOD is dat het voor de voedingsbedrijven de drempel om te innoveren gevoelig verlaagd heeft, en dat trouwens blijft doen. Wij hadden het daarnet over Europa, ook daar is Flanders' FOOD de ideale partner. Niemand mag het belang van innovatie onderschatten.

De voedingsindustrie telt naast enkele toonaangevende grotere bedrijven ook een bijzonder hoog aantal kleinere kmo's, velen van hen zijn lid van Flanders' FOOD.

Wist je dat de leden van Flanders' FOOD het minstens twee keer zo goed doen dan de bedrijven die geen lid zijn en innovatie een te kleine rol geven?

**Met jouw expertise en knowhow, welke boodschap zou jij meegeven aan een food start-up?**

Zorg dat je product op punt staat, aan alle kwaliteitseisen voldoet, dat het lekker is en dat het schaalbaar is. Flanders' FOOD kan daarbij helpen door de start-ups naar de juiste pilootinfrastructuur te brengen, en alle voorwaarden in kaart te brengen die nodig zijn om het product naar de markt te brengen en deze samen af te vinken.

**Hoe zal Flanders' FOOD zich voorbereiden op de volgende 10 jaar? Zijn we klaar voor de toekomst?**

Het is nog wat te vroeg om de mogelijk invloed van AI duidelijk in kaart te brengen, maar de innovatie-agenda zal hier zeker door beïnvloed worden, en dat zal sneller gaan dan het wetgevend kader. Flanders' FOOD moet erop waken dat die 2 niet te veel uit elkaar dreigen te lopen, waardoor er naast de innovatie-agenda, ook sterke advocacy zal nodig zijn, samen met de beroepsorganisatie Fevia.

Dat vraagt ook voldoende flexibiliteit van de organisatie, dus de medewerkers van Flanders' FOOD zullen met deze realiteit mee moeten evolueren.

En als we dat zeggen, weten wij dat het voor de kleinere kmo-leden niet evident zal zijn om met deze veranderingen en versnellingen te moeten omgaan.

Wie anders dan Flanders' FOOD kan voor hen daar de juiste partner zijn?

**Jan Vander Stichele**  
**Voorzitter bestuursorgaan Flanders' FOOD**  
**President Board of Directors, Lotus Bakeries**

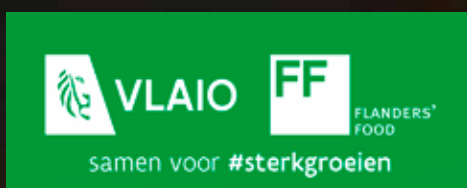




**Meer starters, meer blijvers, meer groeiers: daar gaan we voor!**

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](http://www.vlaio.be/clusters). #sterkgroeien



Flanders' FOOD  
Koning Albert II-laan 19  
1210 Brussel  
[www.flandersfood.com](http://www.flandersfood.com)