nieuws

2 voedingsbedrijven gelauwerd als Factory of the Future

nieuws

Met Lantmännen Unibake en Dekeyzer-Ossaer gaan dit jaar opnieuw twee bedrijven uit de Vlaamse voedingsindustrie aan de haal met een Factory of the Future Award, een initiatief van technologiefederatie Agoria. De brood- en vleesproducent worden daarmee beloond als toekomstgerichte bedrijven die klaar zijn voor de uitdagingen van industrie 4.0. Dat meldt FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie. “Factories of the Future zetten hard in op digitalisering, automatisatie én op medewerkers”, zo licht Jan Vander Stichele van Flanders’ FOOD en FEVIA Vlaanderen toe.

7 FEBRUARI 2018 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:43

Lees meer over:
voedingsindustrie
technologie



Met Lantmännen Unibake en Dekeyzer-Ossaer gaan dit jaar opnieuw twee bedrijven uit de Vlaamse voedingsindustrie aan de haal met een Factory of the Future Award, een initiatief van technologiefederatie Agoria. De brood- en vleesproducent worden daarmee beloond als toekomstgerichte bedrijven die klaar zijn voor de uitdagingen van industrie 4.0. Dat meldt FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie. “Factories of the Future zetten hard in op digitalisering, automatisatie én op medewerkers”, zo licht Jan Vander Stichele van Flanders’ FOOD en FEVIA Vlaanderen toe.

Op de uitreiking van Factory of the Future Award zijn twee voedingsbedrijven in de prijzen gevallen: broodproducent Lantmännen Unibake en vleesproducent Dekeyzer-Ossaer. Voor FEVIA Vlaanderen en innovatieplatform Flanders’ FOOD bevestigen de awards dat Vlaamse voedingsbedrijven “een enorm potentieel hebben om via innovatie in te spelen op de uitdagingen van de toekomst”.

“Innovatie helpt ons om als kmo flexibel in te spelen op de vragen van klanten, bijvoorbeeld met ons e-commerce platform”, aldus Johan Dekeyzer van Dekeyzer-Ossaer. “Het helpt ook om beter samen te werken met partners in de keten. Ons motto is “als je niet kan delen, kan je niet vermenigvuldigen“. Dankzij onze innovaties zochten en vonden we unieke oplossingen om producten lekkerder, gezonder en gebruiksgemakkelijker aan te bieden of om budgetvriendelijker te produceren.”

“Hier in Vlaanderen zitten we dicht bij onze klanten en zit er heel wat kennis op vlak van R&D”, aldus Piet Van Beveren van Lantmännen Unibake. “Die expertise van de mensen en hun vakmanschap sluiten perfect aan bij onze strategie om te investeren in kwaliteit en in premium brands. We willen eigenlijk ambachtelijke technieken vertalen naar een industrieel proces. Dat we nu een state-of-the-art machinepark hebben waarbij heel wat taken geautomatiseerd zijn en waarbij veiligheid centraal staat, helpt daarbij uiteraard. Tegelijk zorgt het voor nieuwe uitdagingen zoals het meten van dat proces en het omgaan met heel wat data, bijvoorbeeld over de kwaliteit van tarwe.”

“Onze bedrijven zijn koplopers qua innovatie, maar de evolutie naar industrie 4.0 zorgt ervoor dat voedingsbedrijven zich op verschillende vlakken moeten blijven aanpassen”, aldus nog Jan Vander Stichele, voorzitter van Flanders’ FOOD en van FEVIA Vlaanderen. “Zo moeten ze nog nauwer samenwerken met partners doorheen de keten of toegang krijgen tot de juiste kennis en data. Flanders’ FOOD heeft zich als centrum van de speerpuntcluster voor de agrovoedingssector voorgenomen om de vele kmo’s in de sector hierbij te helpen.”

Beeld: Fevia

VILT vzw
Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact
M • info@vilt.be

Volg ons op:
screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen

Crafted by Brigada