

300.000 euro voor onderzoek naar broodjes

nieuws

De bedrijvengroep Belpan heeft dinsdag in zijn vestiging in Ganshoren een gloednieuw onderzoekscentrum in gebruik genomen. Belpan is gespecialiseerd in de productie van diepgevroren afbakproducten voor de broodsector. Met het centrum wil de broodspecialist inspelen op de "disneyficatie" van de markt.

🕒 16 MAART 2005 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 13:54

De bedrijvengroep Belpan heeft dinsdag in zijn vestiging in Ganshoren een gloednieuw onderzoekscentrum in gebruik genomen. Belpan is gespecialiseerd in de productie van diepgevroren afbakproducten voor de broodsector. Met het centrum wil de broodspecialist inspelen op de "disneyficatie" van de markt.

Belpan maakt broodproducten voor supermarktketens, horeca en benzinestations. De producten worden diepgevroren en coor consumptie afgebakken door de klant. Er zijn fabrieken in Ganshoren, Moeskroen en Londerzeel. Zonder de financiële hulp van de aandeelhouders SRIW, Mercator en Lessius was de groep in 2002 failliet. Er kwam echter een reddingsplan.

Meest in het oog springende element in dat plan is de oprichting van een onderzoekscentrum. Bedoeling is dat hier nieuwe broodsoorten bedacht en getest worden. Speciale producten zijn nodig om te kunnen concurreren met producenten van laaggeprijsd standaardbrood uit Frankrijk en Oost-Europa. Het ontwikkelingscentrum moet ervoor zorgen dat de producten beantwoorden aan de steeds strengere eisen van de klant. De additieven worden geleidelijk gebannen. Tegelijkertijd moet het afbakken steeds sneller gebeuren.

"De klanten willen ambachtelijk brood, ter plaatse bereid, liefst onder de ogen van de consument, met oorspronkelijke ingrediënten en zo weinig mogelijk additieven. Ze willen het ook ogenblikkelijk, hier en nu", zegt Eddy Walraevens, gedelegeerd bestuurder van Belpan. Naast de disneyficatie van zijn productgamma is het de bedoeling dat ook de technische kwaliteiten van het brood steeds meer belang krijgen: de voedingswaarde, verpakking, houdbaarheid, afmetingen,...

In het onderzoekscentrum werken momenteel elf mensen en het heeft al enkele nieuwigheden op de markt gebracht: de voorgesneden baguette en de 'ovenbags'. Dat is een zak met verschillende voorgebakken luxebroodjes.

Bron: Het Laatste Nieuws/De Tijd/De Standaard

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](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra