nieuws

Vlaamse regering breit verlengstuk aan Flanders' FOOD

nieuws

De Vlaamse regering investeert de komende twee jaar 4,15 miljoen euro in Flanders' FOOD, het kennisplatform dat sinds haar oprichting in 2005 de competitiviteit van de Vlaamse voedingsindustrie wil versterken door innovatie te stimuleren. In totaal zijn vandaag 196 bedrijven en 27 kennisinstellingen lid van Flanders' FOOD.

25 MEI 2009 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:48

Lees meer over:
voedingsindustrie

De Vlaamse regering investeert de komende twee jaar 4,15 miljoen euro in Flanders' FOOD, het kennisplatform dat sinds haar oprichting in 2005 de competitiviteit van de Vlaamse voedingsindustrie wil versterken door innovatie te stimuleren. In totaal zijn vandaag 196 bedrijven en 27 kennisinstellingen lid van Flanders' FOOD.
De organisatie werkt op dit ogenblik aan twaalf toepassingsgerichte samenwerkingsprojecten, waar 129 ondernemingen actief bij betrokken zijn. Bij deze projecten werken wetenschappers samen met voedingsbedrijven om de mogelijkheden van bijvoorbeeld zout-, suiker- en vetreductie te onderzoeken. Ook het verlengen van de houdbaarheid van producten is een belangrijk thema.
De komende jaren wil Flanders' FOOD werken rond de voeding van morgen, die kwaliteitsvol, evenwicht en lekker zou moeten zijn. Vlaamse universiteiten en hogescholen hebben in dit kader reeds 64 onderzoeksprojecten ingediend, die betrekking hebben op onderwerpen zoals allergenen of de strijd tegen zwaarlijvigheid. Het is de bedoeling dat de voedingsbedrijven een reeks projecten selecteren die vanaf volgend jaar zullen uitgevoerd worden.
De Vlaamse overheidssteun is goed voor tachtig procent van de werkingsmiddelen van Flanders' FOOD. De voedingsindustrie past zelf de overige twintig procent bij. Binnen het platform zijn heel diverse sectoren actief, gaande van vleesproducenten en

zuivelbedrijven tot producenten van deegsystemen, drankenproducenten en bedrijven die sauzen, soepen en bereide maaltijden maken.
Flanders' FOOD streeft ernaar om de kennis bij bedrijven te doen toenemen zodat ze sneller en efficiënter worden op het vlak van innovatie. Dat gebeurt ook door middel van opleidingen. Dit jaar zijn onder meer opleidingen voorzien voor het opzetten van smaakpanels in bedrijven en voor het verminderen van het zoutgehalte in voeding.
"Innoveren is meestal een proces van lange adem waarbij een bedrijf geconfronteerd wordt met tal van problemen. Via een netwerk in binnen- en buitenland brengen wij bedrijven in contact met onderzoekers en andere bedrijven die een antwoord kunnen bieden op innovatievragen", zegt directeur Erwin Lamot van Flanders' FOOD.
Meer informatie: Flanders' FOOD

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