

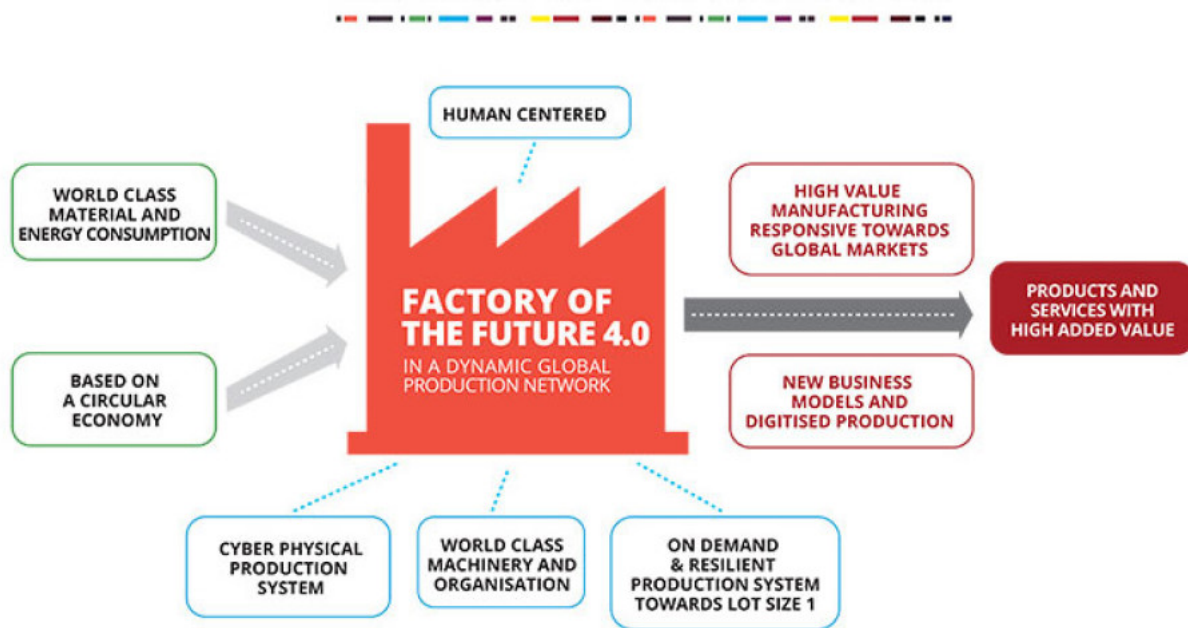
Agrovoeding goed voor twee Factory of the Future awards

nieuws

Na Biobakkerij De Trog vorig jaar worden met Rousselot en Nuscience dit jaar opnieuw twee agrovoedingsbedrijven beloond met een Factory of the Future Award voor toekomstgerichte productiebedrijven. Voor FEVIA Vlaanderen, de federatie van de voedingsindustrie, en Flanders' FOOD, het innovatieplatform voor de Vlaamse voedingsindustrie, bevestigt die erkenning niet alleen dat Vlaamse voedingsbedrijven nu reeds een voortrekkersrol spelen met innovatieve fabrieken, maar ook dat verder investeren in een breed innovatienetwerk noodzakelijk is om zich te onderscheiden van buitenlandse concurrenten.

3 FEBRUARI 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:38

Lees meer over:
technologie



Na Biobakkerij De Trog vorig jaar worden met Rousselot en Nuscience dit jaar opnieuw twee agrovoedingsbedrijven beloond met een Factory of the Future Award voor toekomstgerichte productiebedrijven. Voor FEVIA Vlaanderen, de federatie van de voedingsindustrie, en Flanders' FOOD, het innovatieplatform voor de Vlaamse voedingsindustrie, bevestigt die erkenning niet alleen dat Vlaamse voedingsbedrijven nu reeds een voortrekkersrol spelen met innovatieve fabrieken, maar ook dat verder investeren in een breed innovatienetwerk noodzakelijk is om zich te onderscheiden van buitenlandse concurrenten.

De Factory of the Future Awards belonen bedrijven die via zeven zogenaamde 'made different transformaties' evolueren naar fabrieken die klaar zijn voor de toekomst. Zo'n fabriek produceert duurzamer door innovatie in te zetten om minder energie en grondstoffen te gebruiken. Dat is het geval bij Rousselot, een internationale producent van gelatine voor onder andere snoepjes of zuivelproducten. Het bedrijf slaagde er de voorbije vijf jaar in om zijn productievolume op te drijven en tegelijk zijn energieverbruik te verlagen met 30 procent.

De referentiefabriek van Rousselot in Gent evolueerde tot een Europees competentiecentrum waar bijvoorbeeld water uit het naburige kanaal via omgekeerde osmose wordt opgewaardeerd tot drinkwater voor gebruik in het productieproces. De fabriek doet ook actief aan waterzuivering alvorens het water – properder dan het opgepompte water – terug te lozen in het kanaal. Via innovatieve technologieën zoals membraanfiltratie gaat het energieverbruik naar beneden.

Fabrieken van de toekomst zijn geen losstaande entiteiten maar werken nauw samen in netwerken met kenniscentra en met anderen bedrijven, ook buiten de eigen sector. Flanders' FOOD, het innovatieplatform voor de Vlaamse voedingsindustrie, speelt daarbij een cruciale rol en stimuleert voedingsbedrijven om te evolueren richting de zogenaamde industrie 4.0.

“Als speerpuntcluster van de agrovoedingssector willen we voortrekkers als Rousselot en Nuscience belonen en de hele agrovoedingssector meetrokken. Hun succes kan ook anderen inspireren om in overleg met onze medewerkers in te zetten op digitalisatie en automatisatie. Die evolutie naar de industrie 4.0 biedt mogelijkheden om ons nog meer te onderscheiden van andere landen. We hebben verschillende voorlopers op dat vlak en we hebben een schitterend netwerk van kennisinstellingen en sectoren die elkaar kunnen versterken. Door die krachten te bundelen, kunnen we ons nog

beter profileren als een topregio op het vlak van kwalitatieve en innovatieve voeding,” aldus Jan Vander Stichele, voorzitter van FEVIA Vlaanderen en van Flanders’ FOOD.

Nuscience was reeds in 1998 een voorloper op het vlak van open innovatie vanuit een goed begrip van de waardeketen. Als leverancier van diervoeding en additieven voor de veevoedersector zorgt Nuscience met betere voeding voor gezondere dieren en vlees waar minder antibiotica aan te pas hoeft te komen. Nuscience heeft sinds 2015 een nieuwe specialiteitenfabriek in Drongen waar het premixen, concentraten, en complete voeding voor jonge nutsdieren (varkens, pluimvee en runderen) en additieven voor de diervoederindustrie produceert. Hun “slimme fabriek” doet actief beroep op technologieën uit andere sectoren waardoor ze kennis en knowhow opbouwen. Het bedrijf evolueert daardoor naar de digitale fabriek waar het loggen van elke actie de traceerbaarheid verhoogt en alle acties binnen het productieproces gekoppeld zijn.

“Dat onze voedingsproducten zo goed scoren in het buitenland heeft alles te maken met de kwaliteit, de diversiteit en de innovatie die voedingsbedrijven hier realiseren en die we promoten met ‘Food.be – Small country. Great food’. Maar de concurrentie met buitenlandse producenten wordt steeds groter en het protectionisme is aan een opmars bezig. In die context staan voedingsbedrijven voor een duidelijke keuze: samen innoveren of samen verliezen”, meent Vander Stichele. “Rousselot en Nuscience hebben die boodschap goed begrepen en krijgen dan ook terecht een beloning als Factory of the Future. Samen met Flanders’ FOOD stimuleren we alle Vlaamse voedingsbedrijven om hun voorbeeld te volgen en hun bedrijf klaar te stomen voor de toekomst”.

Beeld: madedifferent.be

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1030 Schaerbeek

Contact

T • 0473 59 41 39
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 twitter page: https://twitter.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>

© 2025 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

[Cookie instellingen aanpassen](#)

Webdesign by Who Owns The Zebra