nieuws

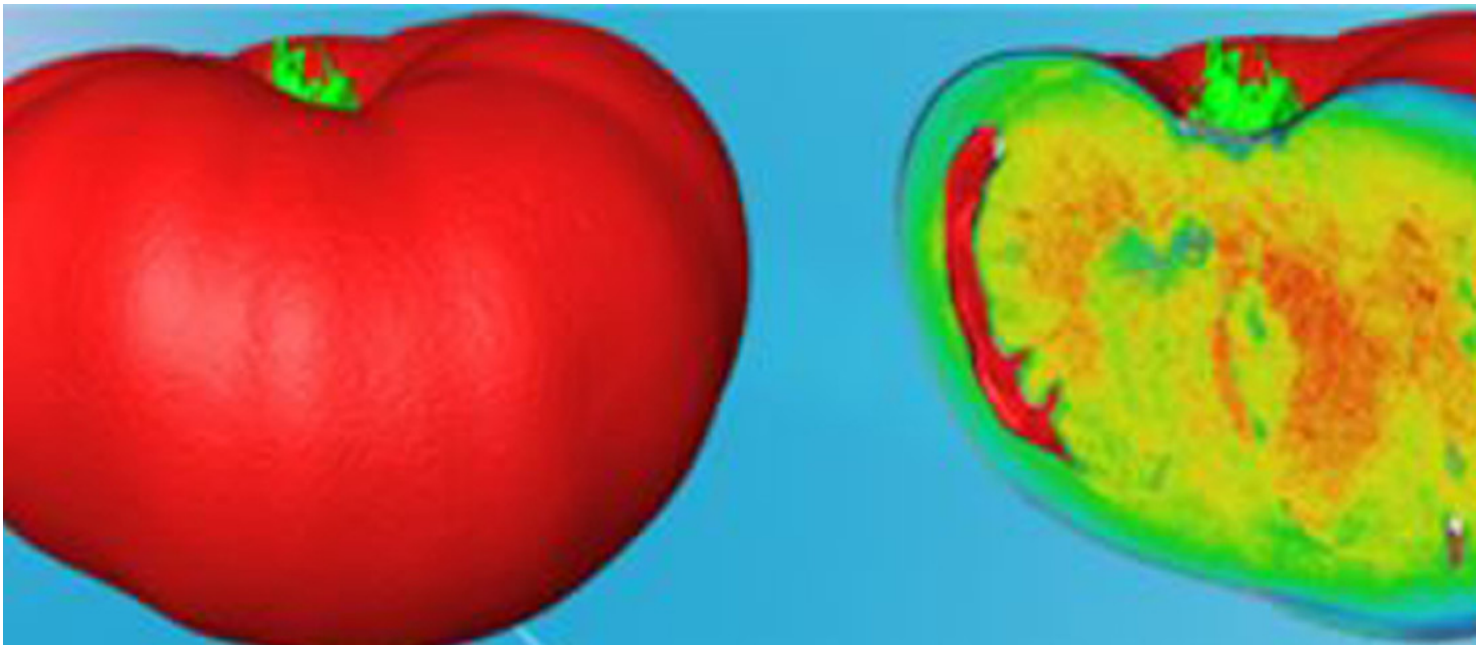
Flanders’ FOOD viert 15 jaar innovatie

nieuws

Flanders’ FOOD, de speerpuntcluster van de Vlaamse voedingsindustrie, viert dit jaar haar 15-jarig bestaan. “Iedereen heeft alvast de smaak van innovatie te pakken gekregen, en dat is misschien onze grootste realisatie”, zei Jan Vander Stichele, voorzitter van Flanders’ FOOD en van Fevia, tijdens het online verjaardagsfeestje.

13 NOVEMBER 2020 – LAATST BIJGEWERKT OM 13 NOVEMBER 2020 14:10

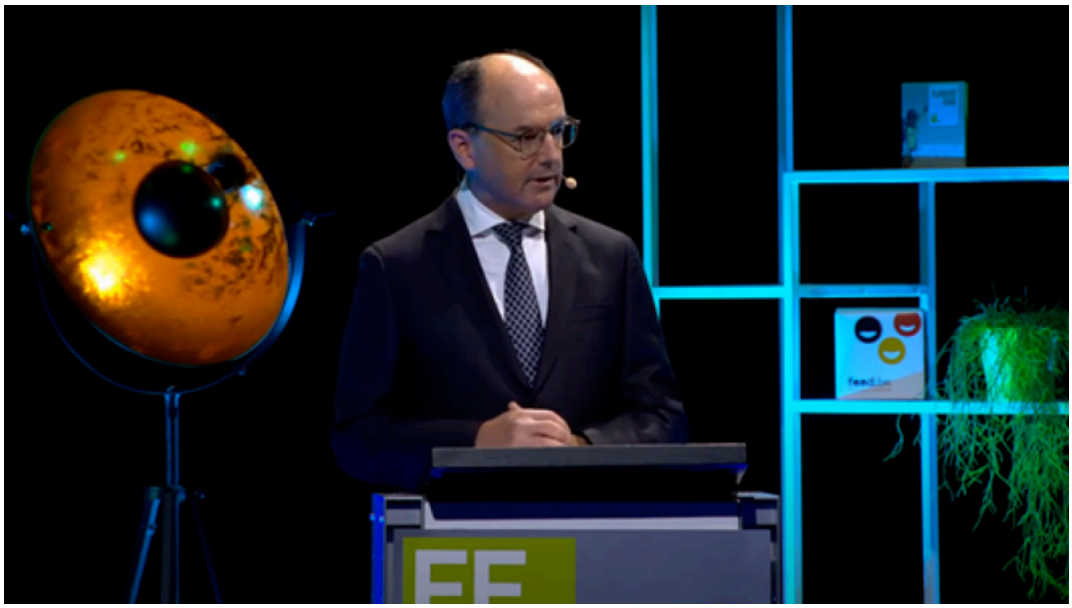
Lees meer over:
voedingsindustrie
onderzoek
innovatie



Flanders’ FOOD kreeg sinds haar ontstaan in 2005 een hele reeks benamingen: van innovatiecentrum, excellentiepool, competentiepool tot lichte structuur. Doorheen de jaren werd het een innovatieplatform om uiteindelijk erkend te worden door de Vlaamse overheid als volwaardige speerpuntcluster in 2018. In deze rol zet Flanders’ FOOD nu ook in op internationale samenwerking en strategisch basisonderzoek.
De speerpuntcluster werd snel een voorbeeld in elk innovatieverhaal. “Ik zie Flanders’ FOOD als een ware verbinder, tussen bedrijven, tussen sectoren, tussen kennisinstellingen, en tussen bedrijven en kennisinstellingen, waardoor kennis wordt opgebouwd en snel kan doorstromen naar effectieve innovaties en commercialisaties”, zegt Jan Vander Stichele, sinds 2006 voorzitter van Flanders’ FOOD. “Ondertussen worden miljoenen euro’s toegekend aan innovatieprojecten. In 2019 waren dat 13 projecten voor een totaal budget van maar liefst 33 miljoen, waarvan 24 miljoen euro uit subsidies.”

Van troubleshooting naar roadmaps

Een 15-jarig bestaan vieren, dat vraagt om een terugblik. “In de beginjaren ging het om ‘troubleshooting’ om problemen snel op te lossen, in bijvoorbeeld productieprocessen en waar er onderzoek voor nodig was op korte termijn, om hulp te bieden aan bedrijven”, zegt VUB professor Luc De Vuyst die meewerkte aan de oprichting van Flanders’ FOOD en al jaren actief meewerkt aan innovatieprojecten. “Er is nog veel potentieel om in te zetten op onderzoek en ontwikkeling, vooral dan om te innoveren op lange termijn.”



Ian Van der Stichele Foto: Fevia

Vandaag heeft Flanders' FOOD een gediversifieerde aanpak met eigen 'roadmaps' die een periode van tien jaar bestrijken: van graan tot brood, van varken tot charcuterie, van aardappel tot friet, van groente tot veggie, de voedselverpakking van de toekomst. "De bedoeling is om voedingsbedrijven voor te bereiden op uitdagingen waarvoor we vroeg of laat kennis gaan nodig hebben", gaat professor De Vuyst verder. "Dankzij Flanders' FOOD en het overheidsagentschap VLAIO kunnen projecten ingediend worden om onderzoek te doen met meerdere bedrijven. En de bedoeling is ook om zo veel mogelijk kmo's hierin mee te nemen."

Wat brengt de toekomst?

De boodschap is duidelijk: onze voedingsbedrijven moeten zich voorbereiden op de toekomst en op wat er binnen tien jaar op ons bord komt. En daarvoor heeft Flanders' FOOD grootse plannen. Inge Arents, Algemeen directeur van Flanders' FOOD sinds 2016, licht alvast een tipje van de sluier op. "Om de komende jaren nog beter te kunnen inzetten op zowel toegepast onderzoek als op ondersteuning van de vele kmo-voedingsbedrijven in Vlaanderen, gaan we verder investeren in pilootinfrastructuur."
Flanders' FOOD werkt al jaren samen met de Food Pilot in Melle, die ze oprichtte in samenwerking met het Vlaams Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO). De Food Pilot is een soort proeftuin, of 'living lab' waarin voedingsbedrijven via co-creatie oplossingen kunnen vinden voor hun uitdagingen. Zo helpt de Food Pilot om producten of processen te verbeteren of om een nieuw product op de markt te brengen.

> **We blijven vragende partij voor nieuwe pilootinfrastructuur, voor grote en kleinere bedrijven**
>
> Inge Arents - Algemeen directeur van Flanders' FOOD

Een concreet voorbeeld van een innovatie die al lang op de radar staat bij Flanders' FOOD is zuurdesem. Vandaag komt het licht zurige brood terug in de smaak als één van de trends om meer natuurlijk gefermenteerde producten en processen te gebruiken. Maar hoe maak je een brood, baguette of pistolet met zo'n aroma, en dit op natuurlijke wijze? "Om daarop te antwoorden zet Flanders' FOOD momenteel een pilootbakkerij op voor zuurdesembrood om fermentatieprocessen beter in kaart te brengen voor het ontwikkelen van nieuwe producten met nieuwe smaken, aroma's en texturen. In de pilootbakkerij kunnen bakkerijbedrijven hun recepten en processen testen", klinkt het.

Nieuwe (jonge) partners aan boord nemen

In 2021 wil Flanders' FOOD volop investeren in nieuwe pilootinfrastructuur, in Melle maar ook op nieuwe locaties en met meer partners. Naast een bakkerij, komt er ook een eiwitextractielijn, een frietjesfabriek en een kitchen pilot voor bereide maaltijden. "We willen blijven inzetten op onderzoek, maar ook voedingsbedrijven helpen om concrete realisaties op de markt te brengen", zegt Inge Arents. "We blijven vragende partij voor nieuwe piloten, voor grote en kleinere bedrijven. We reiken ook de hand uit naar de overheid, om niet enkel te investeren in nieuwe apparatuur, maar ook in de mensen die innovatie mogelijk maken."



nge Arents Foto: Fevia

Op langere termijn wil Flanders' FOOD ook "starters" aan boord krijgen, beginnende ondernemers die innoverend zijn en ambitie hebben. "Starters hebben frisse en innovatieve ideeën, maar hebben vaak nood aan ondersteuning voor de eerste productie en eerste commercialisaties", weet Inge Arents. "Die starters willen we koppelen aan onze meer traditionele voedingsbedrijven, zodat iedereen van elkaar kan leren. De combinatie van starters en nieuwe thema's blijft zeker op onze agenda."

Op die agenda staan er nog thema's: van vertical farming tot nieuwe gewassen met nieuwe texturen en smaken. "Naast zout-, suiker- en vetreductie willen we kijken naar nieuwe nutritionele eigenschappen van onze voeding, die nog beter kunnen bijdragen aan een evenwichtige en aangepaste voeding. En hier zal digitalisering ongetwijfeld een rol in spelen, om de eetgewoonten en noden van consumenten nog beter in kaart te brengen, er over communiceren en ervoor zorgen dat ze die kennis zelf willen toepassen. Het is opnieuw een mooi maar uitdagend plan dat we enkel in samenwerking met onze bedrijven, onze partners en de overheid kunnen uitwerken.", concludeert Inge.

Veel ambitieuze plannen. "En zo blijft Flanders' FOOD trouw aan haar initiële missie: kennis ontwikkelen, verspreiden en toepassen richting evenwichtige voeding", besluit voorzitter Jan Vander Stichele.

Bron: Eigen verslaggeving

Beeld: 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