nieuws

Food forward: de voeding van morgen

nieuws

De eerste editie van het Food Forward event bracht voedingsbedrijven en jongeren samen rond vier cruciale trends en uitdagingen voor de voeding van de toekomst: meer plantaardige voeding, nevenstromen valoriseren, voeding op maat van doelgroepen ontwikkelen en de digitalisering van het productieproces. Fevia, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, maakte ook de winnaars bekend van de Food At Work Student Awards. De hoofdprijs ging naar een team van de KU Leuven voor hun product ‘StratiVeg’, een bladerdeeg met 30 procent groenten, minder vetten en meer vezels.

25 APRIL 2019 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:49

Lees meer over:
voedingsindustrie
varia



De eerste editie van het Food Forward event bracht voedingsbedrijven en jongeren samen rond vier cruciale trends en uitdagingen voor de voeding van de toekomst: meer plantaardige voeding, nevenstromen valoriseren, voeding op maat van doelgroepen ontwikkelen en de digitalisering van het productieproces. Fevia, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, maakte ook de winnaars bekend van de Food At Work Student Awards. De hoofdprijs ging naar een team van de KU Leuven voor hun product ‘StratiVeg’, een bladerdeeg met 30 procent groenten, minder vetten en meer vezels.

Het gloednieuwe Food Forward event bracht ruim 200 deelnemers met vertegenwoordigers van meer dan 40 voedingsbedrijven samen met 33 jongerenteams rond de uitdagingen voor de voeding van morgen. Experts van de innovatiepolen Flanders’ FOOD en Wagralim schetsten vier grote trends waarop voedingsbedrijven actief werken en die vaak ook terugkomen in de producten die de deelnemers van de Food At Work Student Awards dit jaar ontwikkelden.

“Consumenten zijn bewuster dan ooit bezig met voeding en kijken kritisch naar de voeding die ze aankopen”, weet Inge Arents van Flanders’ Food. “Wat is gezond? Wat is duurzaam? Bedrijven moeten inspelen op die veranderende vraag door te blijven innoveren. Zo weten we dat we meer groenten en fruit zouden moeten eten. De sector zoekt dus naar manieren om steeds meer en betere plantaardige alternatieven aan te bieden als deel van de zogenaamde eiwittransitie.”

Een tweede trend die de experten opvalt, is het ontwikkelen van producten op maat van specifieke doelgroepen. “Dat gaat van producten voor wie allergieën heeft tot specifieke concepten voor ouderen”, klinkt het. Maar niet alleen de producten zelf veranderen, ook het productieproces evolueert. “De derde trend is gelinkt aan de digitalisering die een enorme impact op de sector heeft”, zegt François Heroufosse van Wagralim. “Voedingsbedrijven maken zich steeds meer de principes van de Industry 4.0 eigen,

zoals het gebruik van big data.” Tenslotte is er ook de trend om steeds meer circulair te ondernemen. Bedrijven proberen niets verloren te laten gaan en reststromen te valideren, liefst in producten voor menselijke consumptie.
Tijdens het event maakten Fevia en sectorfonds Alimento de winnaars bekend van de Food At Work Student Awards, een reeks innovatiewedstrijden voor studenten uit het hoger onderwijs en leerlingen uit het secundair onderwijs. “Gezondheid en een evenwichtige voeding staan duidelijk hoog op de agenda van jongeren”, aldus Jan Vander Stichele, voorzitter van Fevia. “We merken dit jaar een opvallende trend in de producten die jongeren ontwikkelden voor de Food At Work Student Awards: vaak proberen ze plantaardige producten – fruit, groenten, zeewier of noten – op een originele manier te verwerken in producten waar je die misschien niet verwacht. Denk bijvoorbeeld aan een bladerdeeg of macarons.”
Ook de duurzaamheidstrend lijkt zich voort te zetten. “Circulair ondernemen is steeds meer de norm. Net als veel van onze bedrijven zoeken ook jongeren naar manieren om niets verloren te laten gaan. Ze verwerken bijvoorbeeld restproducten, die vroeger naar veevoeding gingen, nu in nieuwe producten die we binnenkort misschien in de winkel terugvinden.” De hoofdprijs ging naar een team van de KU Leuven. Hun product StratiVeg is een bladerdeeg met 30 procent groenten, bevat minder vetten dan een traditioneel bladerdeeg en is een bron van vezels.

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