

- [Homepage](#)
- [Nieuws](#)
- Huis van de Voeding moet innovatie faciliteren

nieuws

Huis van de Voeding moet innovatie faciliteren

nieuws

Na een grondige facelift heeft het West-Vlaamse Huis van de Voeding zijn deuren opnieuw geopend. Na deze vernieuwing moet het Huis van de Voeding dé ontmoetingsplaats worden voor alle spelers uit de voedingsindustrie. Zo wil de Provinciale Ontwikkelingsmaatschappij (POM) West-Vlaanderen zorgen voor het behoud en de verankering van de voedingsindustrie in West-Vlaanderen. “Nog meer dan in het verleden zullen we in het Huis van de Voeding inzetten op werkgelegenheid, onderzoek en innovatie in de voedingssector”, zegt West-Vlaams gedeputeerde voor Economie Jean de Bethune.

29 september 2016 – Laatst bijgewerkt om 4 april 2020 15:30

Lees meer over:

- [voedingsindustrie](#)



Na een grondige facelift heeft het West-Vlaamse Huis van de Voeding zijn deuren opnieuw geopend. Na deze vernieuwing moet het Huis van de Voeding dé ontmoetingsplaats worden voor alle spelers uit de voedingsindustrie. Zo wil de Provinciale Ontwikkelingsmaatschappij (POM) West-Vlaanderen zorgen voor het behoud en de verankering van de voedingsindustrie in West-Vlaanderen. “Nog meer dan in het verleden zullen we in het Huis van de Voeding inzetten op werkgelegenheid, onderzoek en innovatie in de voedingssector”, zegt West-Vlaams gedeputeerde voor Economie Jean de Bethune.

In 2011 kocht West-Vlaanderen de oude bottelarij van brouwerij Rodenbach in Roeselare en bouwde het uit tot het Ondernemerscentrum Roeselare. Met die ondernemerscentra wil de provincie startende ondernemers aanmoedigen om hun eigen zaak op te starten in het stedelijk weefsel van de centrumsteden. “De ondernemerscentra in West-Vlaanderen spelen in op de economische speerpunten van de regio”, legt de Bethune uit. “Voor Roeselare en Midden-West-Vlaanderen is de voedingsindustrie een evidente keuze, want ongeveer een derde van de Vlaamse voedingssector ligt in onze provincie.”

Samen met een hele reeks partners wil POM West-Vlaanderen in het Huis van de Voeding op een aantal pijlers werken. “Eerst en vooral willen we jongeren warm maken om een job in de voedingsindustrie te overwegen”, vertelt Liederik Cordonni, coördinator van het Ondernemerscentrum Roeselare. Een doe- en belevingscentrum laat jongeren kennismaken met de diversiteit van jobs in de voedingssector. Dat doe- en belevingsparcours was al aanwezig in het Huis van de Voeding voor de verbouwing, maar wordt een stuk aangevuld en in een nieuw kleedje gestoken. “Het brede publiek blijft welkom, maar we mikken in eerste instantie op de eerste en tweede graad van het secundair onderwijs”, aldus Cordonni.

Daarnaast heeft de VDAB ook een vaste stek in het Huis van de Voeding. De dienst voor arbeidsbemiddeling geeft er opleidingen aan startende werknemers in de voedingsindustrie en aan werkzoekenden. Na het volgen van zo’n opleidingstraject tot verpakingsoperator, productiemedewerker of technische operator kunnen zij meteen aan de slag bij voedingsbedrijven. Nieuw is een opleiding tot onderhoudstechnicus. “Het Huis van de Voeding beschikt daarvoor over de laatste nieuwe machines die gangbaar worden ingezet in een voedingsbedrijf. Het grote voordeel is dat het productieproces niet verstoord terwijl cursisten hun opleiding volgen. Dat zou in een reële setting wel het geval zijn”, aldus de VDAB.

Een andere belangrijke pijler van het Huis van de Voeding is innovatie. “We willen startende ondernemers, KMO’s en studenten begeleiden bij het ontwikkelen van nieuwe producten. Zo werden een aantal toestellen voor productontwikkeling aangekocht waarvoor een kleine KMO doorgaans geen middelen heeft om dat te doen”, stelt Jean de Bethune. “Nieuwe producten in de voedingsindustrie zijn immers onontbeerlijk voor de verdere groei van de sector.”

Daarvoor rekent het Huis van de Voeding op een nauwe samenwerking met hogeschool VIVES dat mee dit Foodlab uit de grond hielp stampen. Aan dit Foodlab is ook een professionele keuken verbonden waar kookworkshops en productdemonstraties kunnen georganiseerd worden. En het laagdrempelige expertise- en dienstverleningscentrum, kortweg LED Voeding, moet starters en KMO’s bijstaan bij praktische problemen, bijvoorbeeld rond houdbaarheid, etikettering of de verpakking van producten. Nieuw is ook de betrokkenheid van de KU Leuven en de UGent. Zij zorgen dat er op geregelde tijdstippen een innovatiemanager aanwezig is in het Huis van de Voeding om innovatieprocessen in goede banen te leiden.

“Het mag duidelijk zijn dat het Huis van de Voeding in de eerste plaats een ontmoetingsplaats moet zijn voor al wie bij de voedingsindustrie betrokken is. Het is immers zo dat heel wat innovatie tot stand komt op basis van toevallige ontmoetingen. Wij willen zowel die ontmoetingen als het verdere innovatieproces faciliteren”, vertelt

gedeputeerde de Bethune bij de officiële heropening van het Huis van de Voeding. De realisatie van het Huis van de Voeding is daarmee in de eindfase terecht gekomen. “Ons masterplan is zo goed als voltooid. Enkel de aanleg van een moestuin op het dak van het gebouw moet nog gerealiseerd worden”, klinkt het.

De verbouwing van het gebouw kostte zo'n vier miljoen euro waarvan het grootste deel werd opgehoest door de provincie West-Vlaanderen. Europa betaalde zo'n 20 procent van dat bedrag en de rest werd bijgepast door onder meer Vlaanderen en een aantal private bedrijven, vooral uit de voedingssector.

Zelf een kijkje in het Huis van de Voeding? Op zondag 2 oktober kan je er terecht tijdens [Open Bedrijvendag](#).

Gerelateerde artikels



Podcast tip

[Podcast over voedselverspilling: "De grootste winst tegen voedselverlies ligt niet alleen op het veld"](#)

8 juni 2026



nieuws

[Cargill investeert 56 miljoen euro in Belgische voedselproductie en innovatie](#)

3 juni 2026



nieuws

[Helft van Ardo-waterbassin voor telers verloren na lek](#)

7 mei 2026



nieuws

[Fevia: "Als we nu niet ingrijpen, dreigt voedingsindustrie uit België te verdwijnen"](#)

28 april 2026



Reportage

[Van waterlinzen tot bierkoekjes: VILT bezoekt de innovatieve voedselbeurs Food At Work](#)

23 april 2026



nieuws

[Belgische voedingsbedrijven bij wereldtop in voedselveiligheid, maar afpersing blijft risico](#)

21 april 2026



nieuws

[Boekvoorstelling 'Je bord ontrafeld': Vijf opvallende inzichten over landbouw](#)

11 maart 2026



nieuws

[Onzekerheid troef in handel tussen EU en VS, toch blijven internationale ambities lonen voor voedingsbedrijven](#)

24 februari 2026



nieuws

[Kan Brazilië Europa's honger naar duurzame cacao stillen?](#)

18 februari 2026



nieuws

[Vijf Belgische voedingsbedrijven bekroond als 'Factory of the Future'](#)

12 februari 2026



nieuws

[Belgische en Franse telers strijden samen voor betere prijzen in de industriële groenteteelt](#)

4 februari 2026



nieuws

[Testaankoop test veggieburgers: vaak ultrabewerkt en te veel vet](#)

28 januari 2026



nieuws

[Eurocommissaris Hansen pleit voor EU-vermelding op vlees](#)

19 januari 2026

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles
[Contacteer ons](#)

Contact

- M • info@vilt.be

Menu

- [Steun ons](#)
- [Partners](#)
- [Opinie](#)
- [Wegwijs in de sector](#)

Volg ons op:

- [screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/](https://www.facebook.com/vilt.nieuws/)
 - [screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/](https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/)
 - [screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws](https://www.instagram.com/vilt.nieuws)
 - [screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws](https://x.com/vilt_nieuws)
 - [screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social](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](#)