nieuws

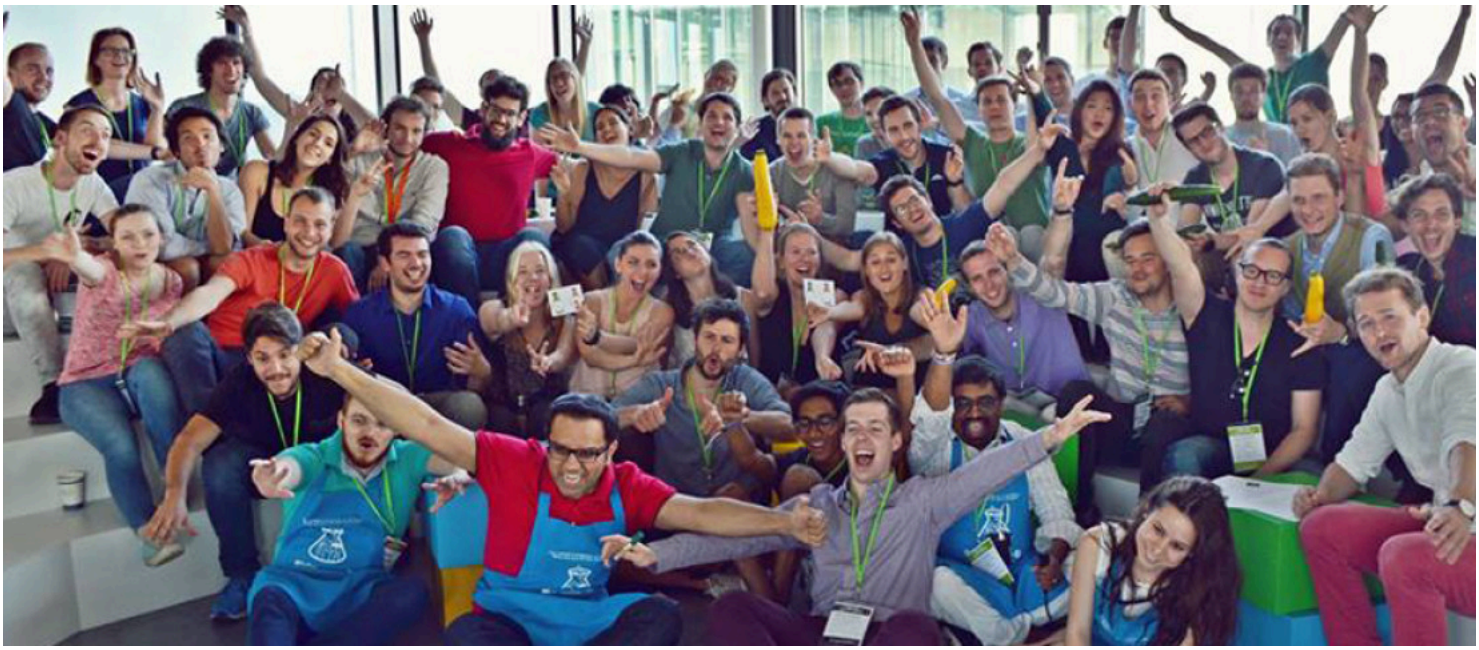
Startup Weekend lanceert innovatieve voedingsbedrijfjes

nieuws

Begin mei vond in Gent het allereerste Belgische Startup Weekend rond voedingsinnovatie plaats. Het concept komt overgewaaid uit Silicon Valley en brengt productontwikkelaars, marketeers en enthousiastelingen allerhande bijeen om ideeën te delen, teams te vormen en – idealiter – een start-up te lanceren. Een greep uit de ideeën die in verschillende groepjes werden uitgewerkt: gezonde fastfood op basis van maniok, ijsjes met gefermenteerde melk, aquaponie, sojapasta en soep van weggegooide of kromme groenten.

20 MEI 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:35

Lees meer over:
voedingsindustrie



Begin mei vond in Gent het allereerste Belgische Startup Weekend rond voedingsinnovatie plaats. Het concept komt overgewaaid uit Silicon Valley en brengt productontwikkelaars, marketeers en enthousiastelingen allerhande bijeen om ideeën te delen, teams te vormen en – idealiter – een start-up te lanceren. Een greep uit de ideeën die in verschillende groepjes werden uitgewerkt: gezonde fastfood op basis van maniok, ijsjes met gefermenteerde melk, aquaponie, sojapasta en soep van weggegooide of kromme groenten.

Statistisch gezien blijkt het ondernemen Belgen in vergelijking met de inwoners van onze buurlanden minder in de genen te zitten. Procentueel zijn er namelijk heel wat minder twintigers en dertigers die met een eigen zaak beginnen in België dan dat bijvoorbeeld het geval is bij onze noorderburen of in de Verenigde Staten.

Een veertigtal creatievelingen die het er misschien toch op zouden durven wagen en bovendien een bovengemiddelde interesse hebben in alles wat met voeding te maken heeft, verzamelde in de kantoorgebouwen van DOK Noord in Gent om met hun kennis en ideeën aan de slag te gaan tijdens een Startup Weekend rond voedingsinnovatie.

Internetgigant Google is de drijvende kracht achter Startup Weekend, een concept dat getransformeerd is in een wereldwijd startersnetwerk met ondertussen al meer dan 1.600 events in 120 landen op de teller. Concreet krijgt elke deelnemer op dag 1 de kans om in 30 seconden een idee te presenteren. De ideeën met de meeste stemmen worden weerhouden, groepjes worden gevormd en taken verdeeld. Het uiteindelijke doel is om tegen zondagnamiddag een uitgewerkt businessplan te presenteren dat de jury weet te overtuigen.

Op dag twee wordt de coworking space overspoeld door coaches. In de eerste plaats heel wat mensen met ervaring in het (werk)veld: ondernemers die op één of andere manier met voeding bezig zijn. Een gezonde taartenbakster, organisatoren van kookworkshops, cateraars en koks, maar evengoed bankiers, advocaten, consultants en een adviseur van Flanders DC. Elk team

krijgt de kans om hun prille plannen te toetsen aan het oordeel van professionals en trekt indien nodig de stad in om consumentenenquêtes af te nemen.
Op de derde en laatste dag krijgt elke groep 5 minuten tijd om hun project te presenteren aan een jury. Daarin zetelden onder meer Joyca Leplae, de coördinator van Gent en Garde, culinair consultant Alok Nandi, Eric Archambeau, voorzitter van de Jamie Oliver Food Foundation, en Inge Arents, directeur van Flanders Food. Zij kozen uiteindelijk voor Fridg als winnend project. Fridg biedt een catering service op maat aan voor bedrijven waardoor werknemers elke dag opnieuw de keuze hebben wat ze op hun bord willen. Vielen ook in de prijzen: een fastfoodconcept voor snacks op basis van maniok en Wonky, een duurzaam soepconcept dat enkel met weggegooide of kromme groenten kookt.
Meer info: Startup Weekend Ghent

Beeld: Facebook - Startup Weekend Ghent

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