nieuws

Studenten broeden op voeding van de toekomst

nieuws

FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, maakt de drie winnaars bekend van haar innovatiewedstrijd voor studenten uit het secundair en hoger onderwijs. In totaal stelden 35 teams hun ecologisch en innovatief voedingsproduct voor. “Daarbij werd opvallend vaak voor voeding gekozen die verrassend smaakt en past binnen een trend naar gezonde keuzes”, aldus FEVIA, dat met de innovatiewedstrijd in de eerste plaats jongeren warm wil maken voor de sector en om mee te werken aan de voeding van de toekomst.

28 APRIL 2017 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:39

Lees meer over:
voedingsindustrie



FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, maakt de drie winnaars bekend van haar innovatiewedstrijd voor studenten uit het secundair en hoger onderwijs. In totaal stelden 35 teams hun ecologisch en innovatief voedingsproduct voor. “Daarbij werd opvallend vaak voor voeding gekozen die verrassend smaakt en past binnen een trend naar gezonde keuzes”, aldus FEVIA, dat met de innovatiewedstrijd in de eerste plaats jongeren warm wil maken voor de sector en om mee te werken aan de voeding van de toekomst.

Welke producten liggen er morgen in de winkel? Dat is de vraag die FEVIA met zijn innovatiewedstrijd stelt aan studenten van het secundair en hoger onderwijs. Het concept is dat de jongeren een voedingsproduct ontwikkelen en daarbij rekening houden met de actuele voedingstrends, de verwachtingen van de consument en de technische en wettelijke aspecten. Hun project moet daarnaast ook onderbouwd zijn met een business- en marketingplan. Een jury van wetenschappelijke en industriële experten beoordeelt de projecten op basis van duurzaamheid, marktpotentieel en aantrekkelijkheid voor de consument.

In totaal worden er in drie categorieën twee prijzen uitgereikt. Voor het hoger onderwijs gaat de eerste prijs naar de ‘TM'S Food Factory’ van Thomas More Kempen University College uit Geel met hun product: ‘Tagliavena’; een glutenvrije havermoutpasta verrijkt met wei-eiwit. Tagliavena overtuigde de jury met 4 originele variaties op pasta, waarvan sommige zelfs als ontbijt geserveerd kunnen worden. De tweede prijs is voor ‘Cha’pluchure’ van de Brusselse ULB: een mix van gedroogde vruchten en groenten om als chapelure of als smaakmaker te gebruiken in gerechten.

Vielen verder in de prijzen: ‘Kaztaar’, een glutenvrij bier en ‘De gezonde boterham’, een gezonde en vezelrijke boterham gecombineerd met innovatief kippenwit dat een grote hoeveelheid groenten bevat. In de laatste categorie konden ‘Chocodat’ en ‘The Green Secret’ de jury het meest bekoren: een zoete chocoladesnack met dadels en amandels en een smeerpasta zonder kleur- of smaakstoffen op basis van pistachenoten en appelen.

“De Belgische voedingsindustrie investeert veel in innovatie en blijft groeien”, is FEVIA-voorzitter Jean Eylenbosch enthousiast. “Om dat succesverhaal mogelijk te maken moeten onze bedrijven competitief blijven en de juiste geschoolde medewerkers kunnen aantrekken. De FEVIA Innovatiewedstrijden zijn de ideale gelegenheid om jongeren zelf te laten voelen welke toekomstperspectieven de voedingsindustrie hen kan bieden. Het is dan ook een zeer positief signaal dat er jaar na jaar meer teams deelnemen en dat de producten die de teams voorstellen morgen misschien in de winkel zullen liggen.”

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