nieuws

Voeding in toekomst vooral gezond en voor doelgroepen?

nieuws

De voedingsindustrie heeft opnieuw een beroep gedaan op de creativiteit van jongeren om de ‘voeding van de toekomst’ uit te denken. Met de innovatiewedstrijd wil sectorfederatie FEVIA jongeren motiveren voor een carrière in de voedingsindustrie. Dertig teams van studenten uit middelbaar en hoger onderwijs stelden in Court-Saint-Etienne evenveel vernieuwende voedingsproducten voor. De deelnemende teams zetten opvallend vaak in op gezondheid, onder meer door meer vezels en groenten te gebruiken. Ook aangepaste voeding voor specifieke doelgroepen, zoals mensen met een gluten- of lactose-intolerantie, is een duidelijke trend.

29 APRIL 2016 – LAATST BIJGEWERKT OM 14 SEPTEMBER 2020 14:35

Lees meer over:
voedingsindustrie



De voedingsindustrie heeft opnieuw een beroep gedaan op de creativiteit van jongeren om de ‘voeding van de toekomst’ uit te denken. Met de innovatiewedstrijd wil sectorfederatie FEVIA jongeren motiveren voor een carrière in de voedingsindustrie. Dertig teams van studenten uit middelbaar en hoger onderwijs stelden in Court-Saint-Etienne evenveel vernieuwende voedingsproducten voor. De deelnemende teams zetten opvallend vaak in op gezondheid, onder meer door meer vezels en groenten te gebruiken. Ook aangepaste voeding voor specifieke doelgroepen, zoals mensen met een gluten- of lactose-intolerantie, is een duidelijke trend.
Jongeren met een technische scholing zijn gegeerd wild bij werkgevers in de agrovoedingsindustrie. Vorig jaar lanceerde Fedagrim, de federatie van landbouwmachinebedrijven, een campagne op scholen om jongeren warm te maken voor een technische opleiding die hen voorbereidt op een job als mecanicien. Naar verluidt zijn er alleen al in deze sector een 700-tal openstaande vacatures die moeilijk ingevuld geraken.
In de voedingsindustrie is dat niet anders. Ook in deze sector is het een uitdaging om jongeren te vinden met de juiste technische scholing en acht de federatie het nodig om het probleem aan te pakken. FEVIA doet dat met een innovatiewedstrijd die jongeren aanzet om bewust voor een opleiding te kiezen met zicht op een carrière in de voedingsindustrie. “Niet alleen omdat ze daarmee kiezen voor werkzekerheid maar ook omdat ze dan mee vorm kunnen geven aan de voeding van de toekomst”, doet Chris Moris, directeur-generaal van FEVIA, dromen.
Naast kwaliteit en diversiteit zet de Belgische voedingsindustrie hard in op innovatie, onder meer om nieuwe producten te ontwikkelen die minder zout of minder calorieën bevatten zonder aan smaak in te boeten. “Als deze producten een succes kennen bij de consumenten, kunnen onze bedrijven blijven groeien en jobs in België houden”, aldus Moris. Inspiratie genoeg voor de voedingsfabrikanten want 30 scholenteams hebben het hen voorgedaan. Een team van de Vrije Universiteit van Brussel won de Ecotrophelia-prijs voor hun ‘Specornoos’, een ijshoorntje gemaakt van broodresten dat smaakt naar speculoos.

De trofee die FEVIA Vlaanderen uitreikt, ging naar een team van Atheneum Avelgem voor ‘Red Nature’, een cider van rabarber en rode vruchten. FEVIA Wallonië beloonde twee teams van scholieren uit het Franstalig middelbaar onderwijs: l’Athénée Royal Thomas Edison uit Moeskroen voor hun ‘Vegan Candy’, artisanale bonbons op basis van groenten en fruit en zonder additieven, en het team van l’Institut Technique de la Communauté Française voor hun warme drank met een infusie op basis van appelresten die luistert naar de naam ‘Pom-T’.

Beeld: FEVIA Vlaanderen

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