

FLANDERS' FOOD



FLANDERS'
FOOD

ONTSTAAN

VZW

°2005

Vlaamse voedingsbedrijven
+ Fevia Vlaanderen

FINANCIERING

- 80% subsidie Vlaamse Overheid
- 20% ledenbijdragen van bedrijven



Stichtende leden

VROEGER & DE WEG NAAR DE TOEKOMST

2006-
2009

2010-
2013

2014-
2017

2018



FLANDERS'
FOOD



Speerpunt-
cluster
AgriFOOD



FINANCIERING (Periode: 10 jaar)

- 50% subsidie Vlaamse Overheid
- 50% ledenbijdragen, e.a.

MISSIE

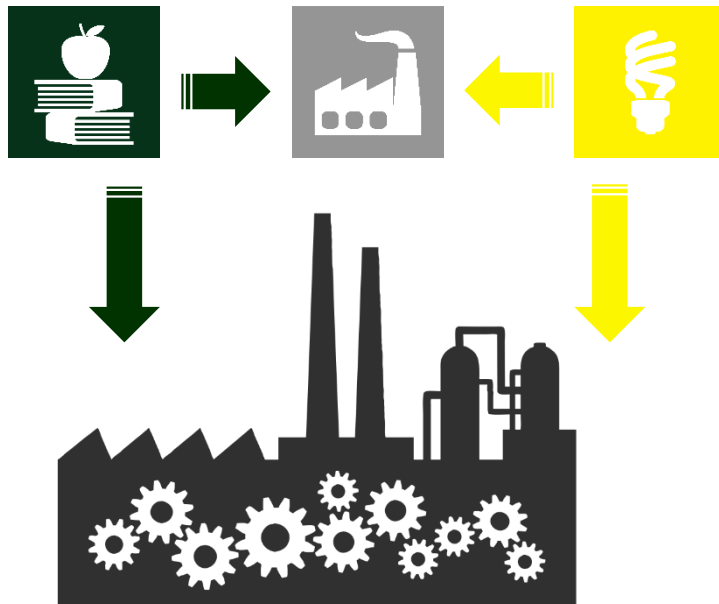
Wij geloven in de toekomst van de Vlaamse voedingsindustrie en samen zorgen we ervoor dat ook de volgende generaties kunnen genieten van lekkere voeding, passend bij een gezonde levensstijl.

Met passie, kennis en kunde overtuigen we bedrijven om grenzen te verleggen.



KERNACTIVITEITEN

1. Bedrijven inspireren & informeren



2. Implementatie van kennis en ideeën faciliteren



3. Alle actoren samenbrengen



The background of the slide features a close-up, detailed view of a peacock's tail feathers. The feathers are layered and overlapping, showing a complex pattern of iridescent colors including shades of blue, green, and brown. A white rectangular box with a thin black border is positioned in the center of the image, containing the main title text.

SPEERPUNTCLUSTER- STRATEGIE

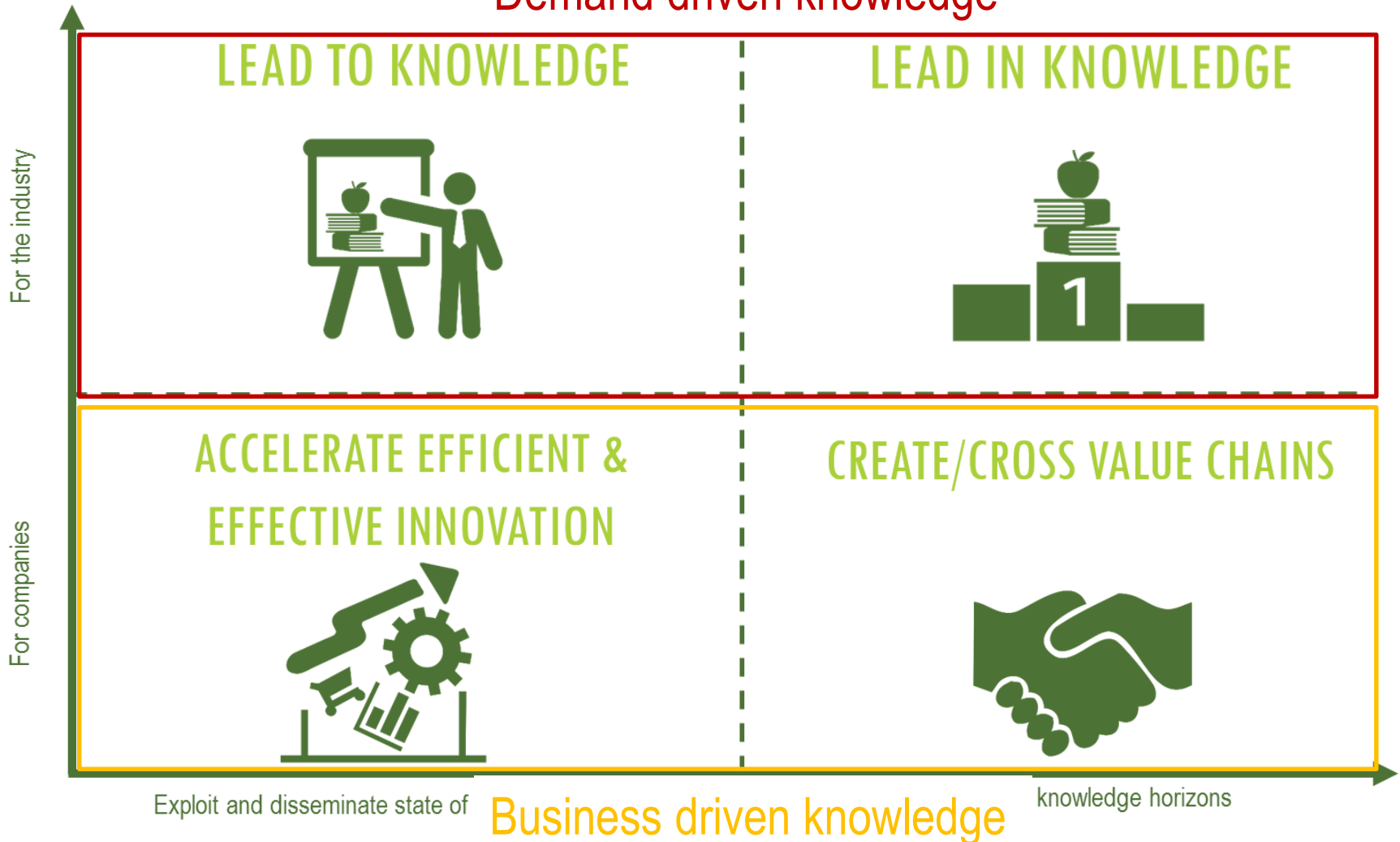
ECONOMISCHE DRIVERS

1. Internationale en lokale competitiviteit vergroten
2. Maatschappelijke en sociale verantwoordelijkheid opnemen
3. Implementeren van een geconnecteerd en geïntegreerd 'agrovoedingssysteem'



STRATEGISCHE DOELSTELLINGEN

Demand driven knowledge



LEAD TO KNOWLEDGE

Bedrijven laten samenwerken met andere clusterleden in ons agrovoedingssysteem:

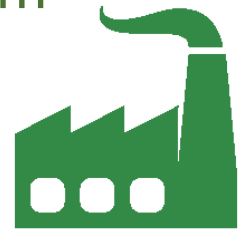
- Internationale branding en positionering
- Opleidingen en studiedagen
- Delen van kennis



ACCELERATE EFFICIENT/EFFECTIVE INNOVATION

Bedrijfsondersteuning m.b.t. innovatie:

- Toegang tot pilootinfrastructuur / inspiratiecentrum
- Begeleiding o.v.v. smaak en aroma
- Innovatieve arbeidsorganisatie
- Adviesverlening (1-op-1)



CREATE/CROSS VALUE CHAINS



Federatie Voedingsindustrie
Fédération de l'Industrie Alimentaire

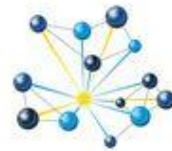


essenscia
vlaanderen



**AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN**

CREATE/CROSS VALUE CHAINS



VANGUARD INITIATIVE
NEW GROWTH THROUGH SMART SPECIALISATION



En vele anderen...

LEAD IN KNOWLEDGE

R&D managers en academici ontwikkelen:

- Lange termijn onderzoeks- en innovatieagenda (SRIA)
- In nauwe samenwerking

= PROJECTGENERATIE

- Relevant voor de agrovoedingsindustrie
- Evenwaardig partnership industrie en onderzoekers
- Stimuleren van het verleggen van grenzen



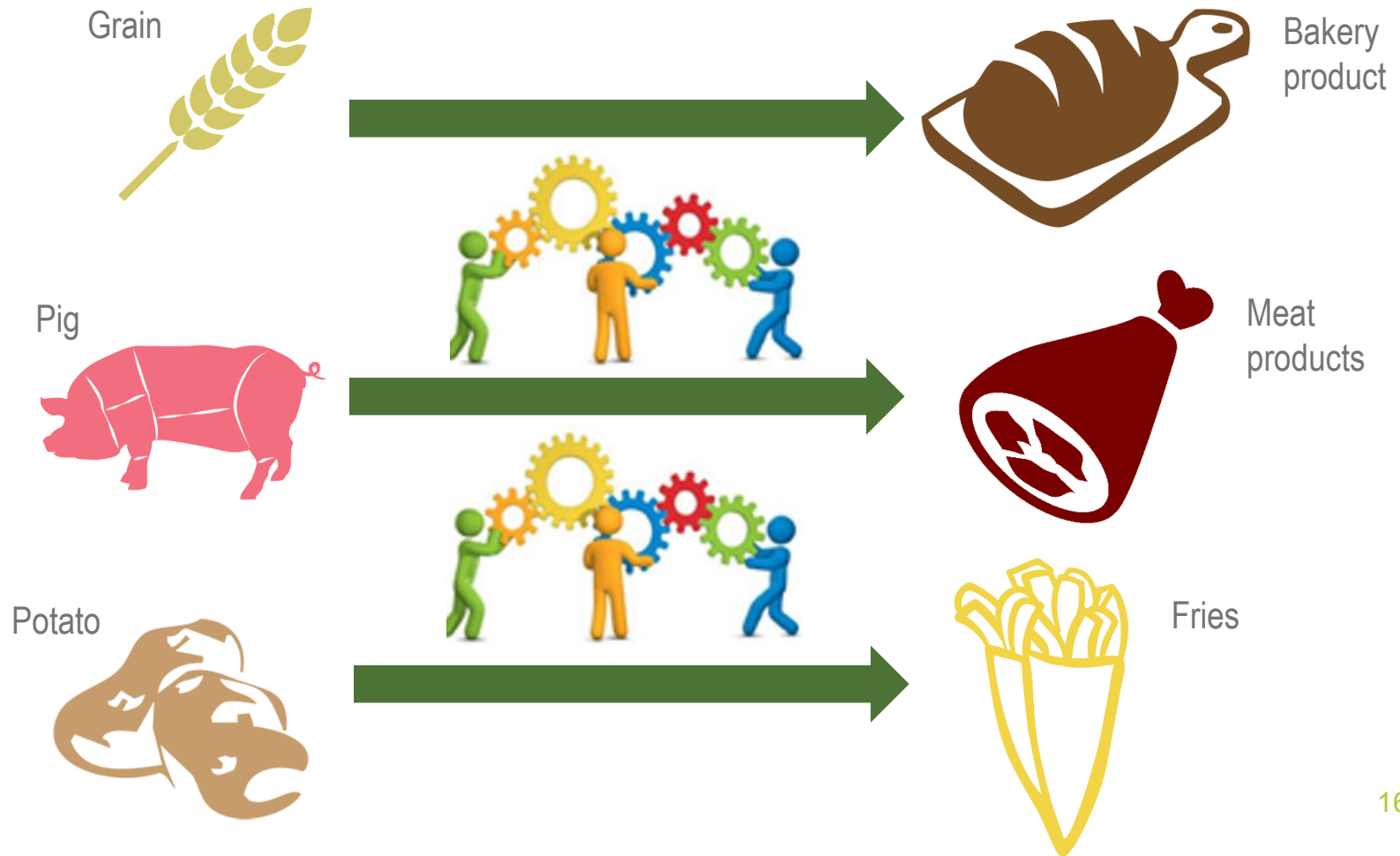
➔ Programmaliijnen



PROGRAMMA- LIJNEN

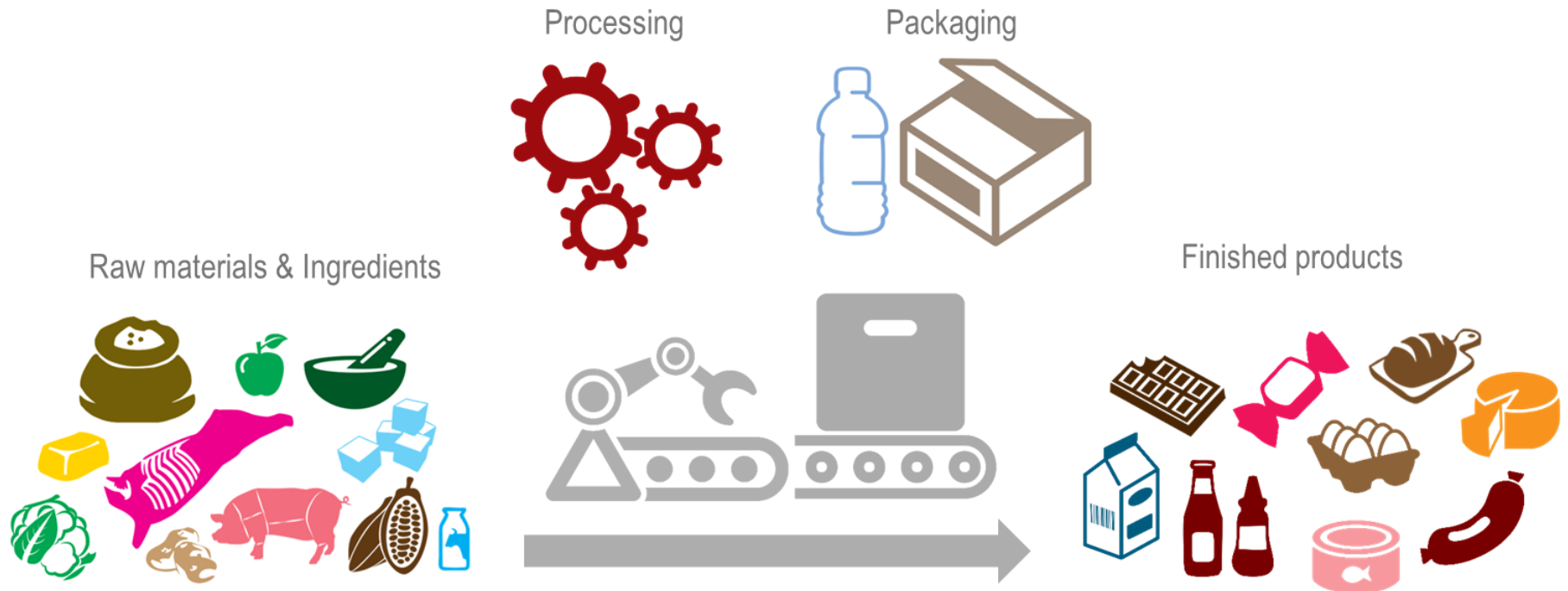
RESILIENT & SUSTAINABLE AGRIFOODSYSTEM

Agrifood via cross chain pathways



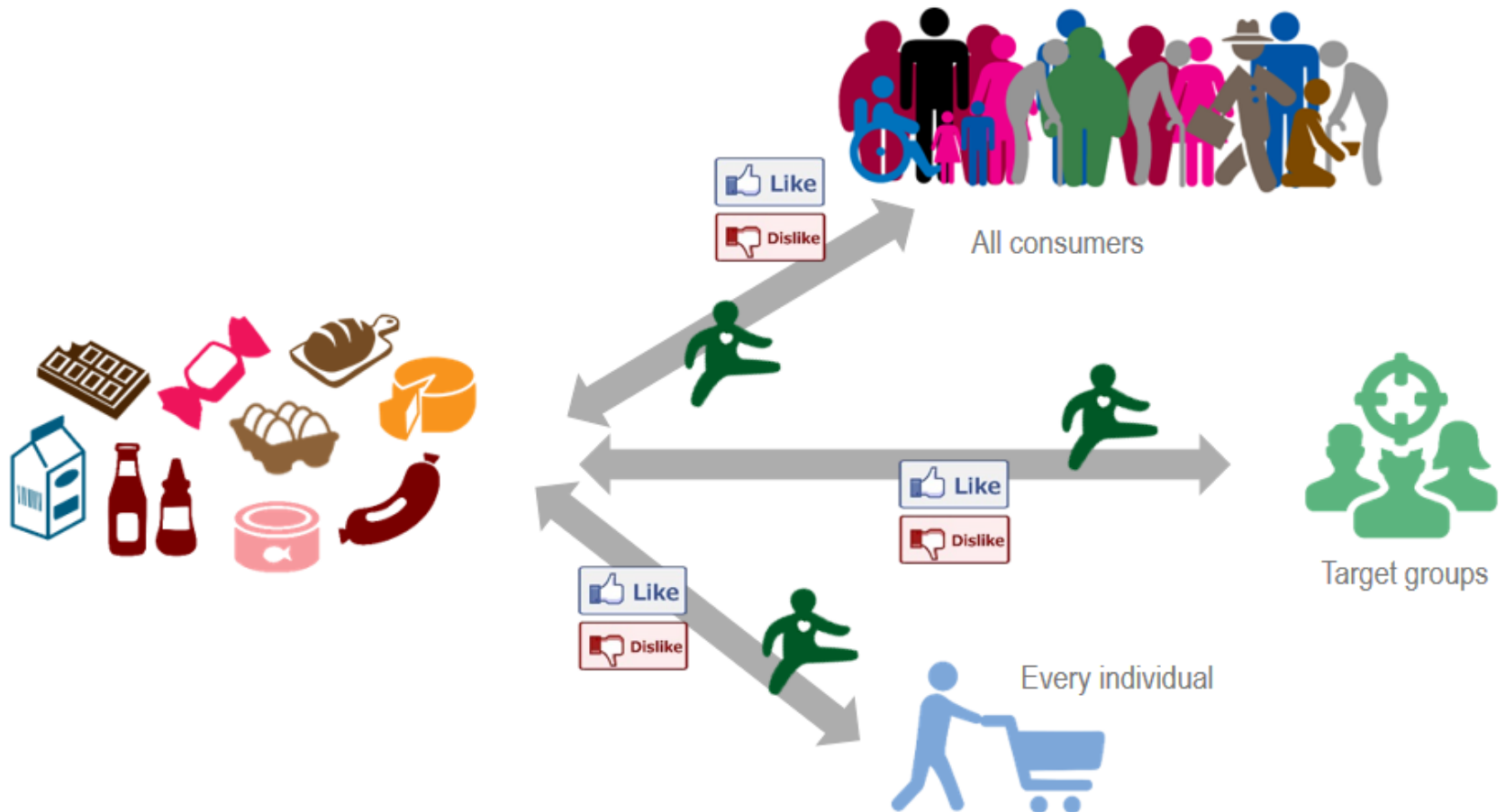
WORLD CLASS FOOD PRODUCTION

Integration of process, product and packaging



PERSONALISED FOOD PRODUCTS & HEALTHY DIETS

Consumer customized food and nutrition



The background of the slide is a close-up photograph of numerous cinnamon sticks. The sticks are arranged in a slightly overlapping, diagonal pattern, filling the entire frame. They have a warm, reddish-brown hue with visible natural textures and slight variations in color.

ONDERZOEKS- PROJECTEN

AFGELOPEN — LOPEND — TOEKOMSTIG



- Vraaggedreven onderzoeksprojecten
- Verschillende types:
 - VIS-CO (collectief)
 - Coöperatief
 - Reguliere kanalen (SBO, LA-trajecten, ...)
 - Europese projecten (CORNET, ERA-NET, Interreg, ...)
- Verschillende graden van subsidie
- Verwacht van deelnemende bedrijven: engagement
 - Financieel
 - Inhoudelijk

TECHNOLOGIE & DIGITALISERING



i-FAST

i-FAST: in-factory food analytical systems and technologies – Analyses op vlak van productkwaliteit, productontwikkeling en procesbewaking



Fystem
i-FAST



Mobispec
i-FAST



X-Fast
i-FAST



2-DIGIT: Towards Digital Food Factories

VLEESSECTOR



OPTIDRYBEEF: Safe and qualitative dry aging of beef



SAFEMEAT: Strategieën voor het beheersen van pathogenen en gebruik van indicatorkiemen in de versvleesketen



OPTIMEAT: Snellere, betere en efficiëntere productontwikkeling en voorspelling van de consumentenappreciatie voor een breed gamma vleesproducten

BROOD- EN BAKKERIJSECTOR



GLUeLESS: De rol van de verschillende ingrediënten in de kwaliteitsbepaling van glutenvrij brood



INNOCEREAL II: Innovatieve fermentatiestrategieën om de aromavorming in bakkerijproducten te accentueren



REDUxAMYL: Reductie van amylolytische activiteit in tarwe met laag valgetal

INGREDIËNTENSECTOR



EXTENDLIFE: Natuurlijke ingrediënten ter voorkoming van chemisch en microbiëel bederf in bakkerij- en vleesproducten



PRESERVALG: Micro-algen als bron van natuurlijke antioxidanten voor toepassingen in de voedingsindustrie



Palm-O-Free: Een veelzijdige benadering voor palmoliesubstitutie

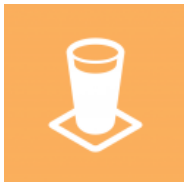
AGF-SECTOR



OPTIVEG: Optimaal kwaliteitsbehoud van vers versneden groenten onder fluctuerende temperatuur- en O₂-condities



Reskia: Residuarme kiemremming in aardappelen



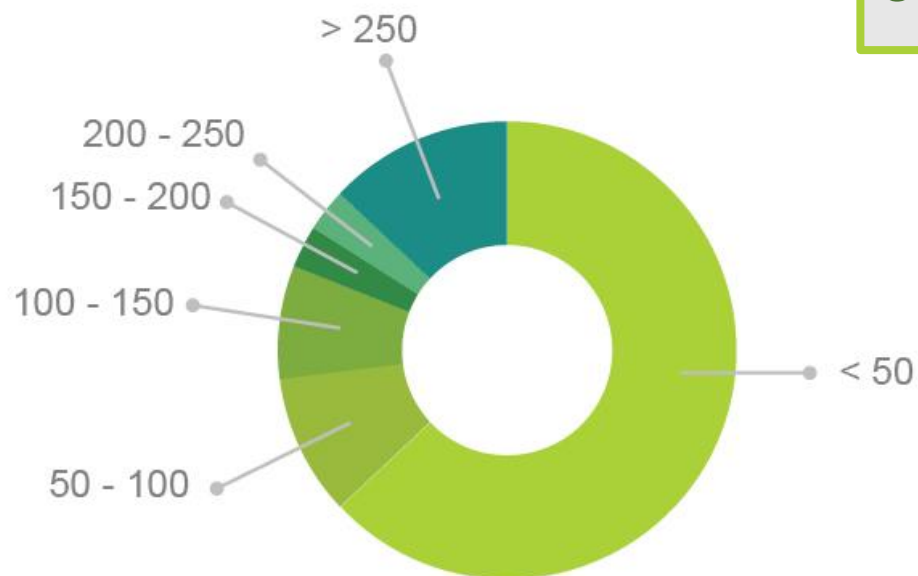
HighQJuice: Optimale productie van plantaardige sappen en purees met minimale impact op de kwaliteit



FEITEN EN CIJFERS

LEDEN

340+ Leden



Verdeling leden volgens
aantal werknemers

LEDEN



- Ingrediënten (20%)
- Vleesproducten (12%)
- Technologie (9%)
- Zoetwaren(9%)
- Deegsystemen (5%)
- Analyselabo & apparatuur (6%)
- Dierenvoeding (5%)
- Aardappelen, groenten & fruit (5%)
- Zuivel (4%)
- Reiniging & desinfectie (3%)
- Bereide maaltijden (4%)
- Verpakking (3%)
- Maalderijen (2%)
- Oliën & Vetten (2%)
- Eiproducten (2%)
- Sauzen & Soepen (1%)
- Andere (7%)

BIJDAGEN LIDMAATSCHAP 2017

AANTAL WERKNEMERS	JAARLIJKSE BIJDRAGE (€)
< 51	550
51 - 100	1100
101 - 150	1650
151 - 200	2200
201 - 250	2750
> 250	3300

HOOFDKANTOOR

Wetenschapsstraat 14A
1040 Brussel
(3de verdieping)

+32 2 788 43 67



www.flandersfood.com