

focus **Radar**



2021

Events Projecten

FLANDERS'
FOOD



AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



FLANDERS'
FOOD

samen voor #sterkgroeten



FLANDERS'
FOOD

Beste leden, Beste partners,

Na een “buitengewoon” en moeilijk jaar 2020 voor velen van ons, wens ik u namens de Raad van Bestuur en alle collega’s van Flanders’ FOOD een heel gelukkig Nieuwjaar. Ik hoop dat het nieuwe jaar voor jullie een behouden gezondheid in petto heeft, zowel voor uzelf als voor uw dierbaren, en ik hoop dat we terug het plezier zullen krijgen om “normale” sociale contacten te hebben. Zowel privé als professioneel hebben we alle informele contacten gemist. Flanders’ FOOD hoopt dat we onze netwerkevents kunnen hernemen dit jaar en we wensen alle bedrijven in het ecosysteem van de voedingsindustrie welvaart en voorspoed toe om de dip van 2020 te vergeten.

Ik ben overtuigd dat de welvaart en voorspoed niet zomaar “goed geluk” zijn. Nee, het is belangrijk dat bedrijven inzetten op innovatie en onderzoek om weerbaarder te zijn bij toekomstige crisismomenten. Gelukkig zijn wij, onze innovatietrekkers en onze onderzoekspartners in Vlaanderen en Europa-breed niet stilgevallen en blijven we hiervoor de steun krijgen vanuit het Agentschap Innoveren en Ondernemen (Vlaio). Er lopen veel innovatieprojecten in 2021 en we kunnen er terug een paar nieuwe opstarten. In deze ‘Focus-Radar’ vinden jullie een overzicht van alle lopende projecten bij Flanders’ FOOD. Er zijn er heel wat waar jullie kunnen bij aansluiten; aarzel niet om ons te contacteren.

In het middenkatern vinden jullie bovendien een overzicht van de geplande events tot halfweg 2021. De meeste zullen “virtueel” zijn, maar ik hoop toch vanaf april-mei wat meer “live” te kunnen samenkomen. Weliswaar met de nodige afstand, maar toch met echt oog- en luistercontact. Daarnaast zijn wij volop bezig met de aanbestedingen voor de aankoop van heel wat nieuwe pilootapparatuur en daarvoor zullen jullie te gepasten tijde ook een uitnodiging krijgen om de opening met ons te vieren. ILVO en Flanders’ FOOD kunnen dit jaar trouwens ook al 10 kaarsjes uitblazen voor de verjaardag van de Food Pilot.

En zoals reeds gezegd op onze 15-jaar-viering: op 10 juni hoop ik jullie allemaal “echt” terug te zien op ons jaar-event op de Pier van Blankenberge (als het coronagewijs enigszins kan gaat het door; de wind zal wel helpen ventileren daar).



Projecten



Bedrijven kunnen aan dit project
nog deelnemen



Bedrijven kunnen bij Flanders' FOOD
ondersteuning vinden voor dit type van
projecten indien dit past binnen de roadmap



Hier kan je via FF inspiratie opdoen
of zelf aan de slag gaan

AutoProcess +

Belgian Fries Pilot *

BIOSWITCH *

BotulinSafe ■

CIRCOPACK ■

COOVIRH *

CropExplore ■

DIGITRACK ■

EffSep ■

FIBRAXFUN ■

Foieture +

NIEUW FoodCare ■

FR&D Hall +

Fun4Bio +

Future Flemish Pig +

H2P +

NIEUW HappyCliMi ■

NIEUW iMeat +

Industrie Partnerschap *

InFLOOD ■

NIEUW Living Lab Agrifood 4.0 *

Mastercall 2.0 - Innovatiefora voeding *

Meat the challenge ■

MODEL2BIO *

Operator 4.0 ■

Plant Protein Pilot *

Popeye +

Proeftuin Industry 4.0: AR/MR support *

Prometheus +

NIEUW Q-DNA ■

RepEAT +

Restaarde Circulair II ■

S3FOOD *

Smart WaterUse ■

Sourdough +

SourFun +

SpaceBakery +

Sucr'eau ■

Terafood *

TexProSoy ■

NIEUW Truce +

ValorHerb +

VeggieChain ■

Venticoveat +

AutoProcess +

Een bedrijfsgedreven onderzoeksproject met als doel om in de productieomgeving te bepalen of er voldoende robuuste metingen van kwaliteit mogelijk zijn tijdens het productieproces die bovendien snel genoeg verwerkt worden tot beslissingssignalen om een autonoom productieproces mogelijk te maken. Via inline datacaptatie, analyse en modellering willen de bedrijven evolueren naar zelfsturende processen.

Barry Callebaut - Soubry - Vandemoortele

BotulinSafe ■

Een collectief (onderzoeks)project met als doel om *Clostridium botulinum* challengetesten te ontwikkelen op basis van niet-toxische, gemerkte stammen voor toepassing op kant-en-klaar maaltijden en vleeswaren. Selectieve telling en dus specifieke kiemgetalbepaling voor *C. botulinum* zijn hierbij mogelijk, zodat voor het eerst ook producten met een complexe achtergrondmicrobiota gechallenged kunnen worden. De stammen worden verder ingezet voor het screenen van natuurlijke antimicrobiële stoffen en starterculturen op anticlostridiale activiteit met het oog op nitrietvervanging.

Flanders' FOOD - KU Leuven -
Universiteit Gent -
Vrije Universiteit Brussel

CIRCOPACK ■

Een collectief (onderzoeks)project met als doel bedrijven in staat te stellen om een wetenschappelijk gefundeerde beslissing te nemen m.b.t. type grondstof voor het verpakken van levensmiddelen (karton, kunststof uit fossiele, gerecycleerde of biogebaseerde grondstoffen) rekening houdend met de duurzaamheid en houdbaarheid van het levensmiddel in de specifieke verpakking voor het beoogde toepassing. Dit door toepassen van de LCA (Levens Cyclus Analyse) methodologie over de volledige verpakingsketen inclusief afvalverwerking. Het project geeft de bedrijven ook kennis omtrent de prestatie van mechanische en chemische recyclagetechnieken en in hoeverre deze gerecycleerde materialen geschikt zijn voor het verpakken van levensmiddelen (kwaliteit, veiligheid, milieu-impact).

Flanders' FOOD - Pack4Food - SENSTECH -
Universiteit Gent - Universiteit Hasselt

DIGITRACK

Een collectief (onderzoeks)project met als doel de Vlaamse voedingsbedrijven te ondersteunen bij het uitwerken van een digitaliseringsstrategie. In de zeer snel evoluerende wereld is het voor een voedingsbedrijf belangrijk om een goed zicht te krijgen op de eigen 'digitale maturiteit', de belangrijkste noden op vlak van digitalisering, en anderzijds het gigantische aanbod aan digitale oplossingen. Duidelijke doelstellingen formuleren en de juiste keuzes te maken, daar gaat het om. Hierdoor worden ze op termijn veel sterker gewapend voor de toekomst, waardoor competitiviteit en groei behouden blijft.

Flanders' FOOD - Sirris

Fun4Bio +

Een onderzoeksproject met als doel om de mogelijkheden tot isolatie en het potentieel van valorisatie van hoogwaardige fungale biomoleculen richting agro, feed en food.

Citrique Belge - Flanders' FOOD -
Globachem - KU Leuven - Nuscience

iMeat + NIEUW

Een onderzoeksproject met als doel 3D multi-sensor imaging concepten te realiseren om (inline) de vleeskwiteit tijdens de vleesverwerking te beoordelen. De beoogde prototypes zullen geavanceerde automatisering mogelijk maken in toekomstige vleesverwerkingssystemen. De geïntegreerde oplossingen zullen een combinatie zijn van sensoren - op basis van 3D X-stralen, spatiaal verdeelde spectroscopie en hyperspectrale beeldvorming - gekoppeld aan geavanceerde algoritmen.

Flanders' FOOD - Vleescentrale O.S. -
KU Leuven - Marelec -
Slagerij Dierendonck

Operator 4.0

Een collectief (onderzoeks)project met als doel om voedingsbedrijven zowel kennis over operatorondersteunende tools, als inzichten over het effect van digitalisering op de arbeidsorganisatie mee te geven. Door de sterke opmars van digitalisering zijn er tal van uitdagingen waarmee voedingsbedrijven vandaag te kampen krijgen. Zo zorgen nieuwe technologieën voor aanpassingen in de manier van werken en wijzigingen tussen verschillende takken in een organisatie. Bij digitalisering komt meer kijken dan louter het implementeren van een bepaalde technologie.

Flanders' FOOD - Instituut voor
Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek
(ILVO) - Sirris - Workitacts

Q-DNA

NIEUW

Een collectief (onderzoeks)project met als doel de beheersing van voedselveiligheid in de Belgische voedingsindustrie naar een volgend niveau tillen. De beheersing en bewaking van voedselveiligheid staat weer meer dan ooit bovenaan de agenda van Belgische voedingsbedrijven. Als Belgisch voedingsbedrijf kan je nu instappen in dit innovatieproject, er als eerste de vruchten van plukken en een voedselveiligheidscultuur in het DNA doorheen je hele organisatie verankeren!

Universiteit Gent - Alimento - Fevia
- Flanders' FOOD

RepEAT +

Een bedrijfsproject met als doel om voedingsbedrijven te ondersteunen in hun streven naar minder waterverbruik en beter water(her)gebruik. Hierbij zal onderzocht worden of het technologisch mogelijk is om tot 65% van het afval- en proceswater te hergebruiken.

Brouwerij Haacht - Citrique Belge -
Pantarein Water - Volys

Smart WaterUse

Een collectief interclusterproject (Flanders' FOOD - De Blauwe Cluster) met als doel waterrisico's in kaart te brengen en te verlagen binnen de sectoren van (zee-)voeding, aquacultuur, textiel en toerisme. Met de ontwikkeling van de waterbarometertool krijgt een bedrijf inzicht in zijn waterbeheer, in de risico's van de gebruikte waterbronnen en in de aanwezigheid van alternatieve waterbronnen in de omgeving van het bedrijf. Daarnaast wordt in het project ook de techno-economische haalbaarheid van alternatieve waterbronnen, monitoring en digitalisering van data alsook het wettelijk kader van waterbeheer onder de loep genomen.

Centexbel - De Blauwe Cluster -
Fevia Vlaanderen - Flanders' FOOD -
Universiteit Gent - Vlaamse Instelling
voor Technologisch onderzoek (VITO) -
Vlaams Kenniscentrum Water (Vlakwa) -
watercircle.be

Sourdough +

Een onderzoeksproject met als doel de relaties tussen de kwaliteit van bloem, zuurdesem en brood op te helderen zodat de procesparameters voor het bereidingsproces van bakkerijproducten met zuurdesem kunnen geoptimaliseerd worden.

Bio Bakkerij De Trog - Lantmännen Unibake -
Puratos - Vrije Universiteit Brussel

Sucr'eau ■

Een collectief (onderzoeks)project met als doel om op een kostenefficiënte manier de juiste waterbehandelingstechnologie(ën) te selecteren, demonstreren en optimaliseren om suikers en zetmeel te scheiden uit het blancheerwater. De verschillende valorisatiemogelijkheden van de zetmeelrijke nevenstroom zal ook onder de loep genomen worden.

Flanders' FOOD - Universiteit Gent -
watercircle.be - Belgapom

Truce + NIEUW

Een intercluster bedrijfsproject (Catalisti - Flanders' FOOD) met als doel het ontwikkelen van nieuwe bouwstenen voor hoogst functionele, flexibele verpakking die gecombineerd kunnen worden tot volledig recycleerbare mono-polyethyleen ($\geq 95\%$ PE) structuren. Bijkomend zal in het project een recycleerbaarheidsprotocol ontwikkeld worden, strakker in vergelijking met wat vandaag bestaat. Deelname van verschillende industriële partners laat toe om de ontwikkelde structuren te testen op toegewijde verpakkingslijnen op industriële schaal en de houdbaarheidsprestatie van de verpakte levensmiddelen te valideren.

Amcor - Borealis - Bostik - Eastman -
Puratos - Universiteit Gent

FIBRAXFUN ■

Een strategisch basisonderzoek met als doel een kennisplatform te bouwen dat toelaat om nieuwe tarwes met een uitzonderlijk hoog dieetvezelgehalte te ontwikkelen. Bovendien worden de moleculaire structuur en eigenschappen van de arabinoxylanen (AX), de meest belangrijke dieetvezels in witte bloem, onderzocht met innovatieve analysetechnologieën om de rol van deze dieetvezel tijdens de bereiding van (zuurdesem)brood verder te ontrafelen. Deze nieuwe kennis zal een basis vormen om een nieuwe generatie van gezonde en kwaliteitsvolle graanproducten (brood, ontbijtgranen, pasta, etc.) te produceren.

Flanders' FOOD - Instituut voor
Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek
(ILVO) - KU Leuven - Rothamsted Research -
Universiteit Gent -
Vrije Universiteit Brussel

Future Flemish Pig +

Een onderzoeksproject met als doel innovaties in genetica, diervoeding, slacht en verwerking bij Piétrain gekruiste vleesvarkens te combineren. Via een multidisciplinaire onderzoeksbenadering wordt bovendien gezocht naar inzichten die op langere termijn kunnen bijdragen tot de rol van vleesvarkens in circulaire agrovoedingssystemen. Door datasharing te implementeren via innovatieve gefedereerde blockchaintechnologie kunnen niet alleen de ontwikkelde strategieën ter verbetering van dierenwelzijn, efficiëntie in kweek- of slachtprocessen maar ook kwaliteitsaspecten van smaak of voedselveiligheid in zowel vleesporties of gedroogde hammen bijdragen tot een verhoogde transparantie niet alleen voor de betrokken ketenspelers maar evenzeer voor eindconsumenten.

Bivit - Corma Vleeswaren - Debra-Group -
Dekeyzer-Ossaer - Flanders' FOOD -
Howest - Instituut voor Landbouw-,
Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) - KU
Leuven - Universiteit Gent -
Vlaamse Piétrain Fokkerij

Meat the challenge ■

Een collectief (onderzoeks)project met als doel meer kennis te vergaren over de effectiviteit van communicatiestrategieën bij het lanceren van innovaties in de markt. Aan de hand van 5 voorbeeldcases bij vleesverwerkende bedrijven wordt kennis gegenereerd. Generische informatie wordt verspreid in workshops voor de ruime doelgroep zodat ze meteen met deze nieuwe kennis aan de slag kunnen gaan.

Federatie van de vleeswarenproducenten
(Fenavian) - Flanders' FOOD -
Universiteit Antwerpen

Popeye +

Een onderzoeksproject met als doel te onderzoeken hoe plant-geassocieerde micro-organismen of mineralen de opname van cadmium door spinazie kunnen verminderen. Cadmium is een niet-essentieel sporenelement dat soms verhoogd aanwezig is in de bodem omwille van de non-ferro-metaalindustrie of door het gebruik van fosfaatmeststoffen. Cadmium kan opgenomen worden uit de bodem door bepaalde bladgewassen zoals spinazie.

Ardo - Flanders' FOOD - Globachem -
JT Mineralen - Universiteit Hasselt

Restaarde Circulair II ■

Een collectief (onderzoeks)project met als doel proefondervindelijk verhittingscondities te bepalen die voor afdoding zorgen in diverse grondsoorten. Verschillende verhittingsmethodes worden onderzocht, hun industriële implementeerbaarheid voorbereid en investerings- en behandelingskosten in kaart gebracht. Aan aardappelen, suikerbieten en andere grondgebonden grondstoffen die voedingsbedrijven binnenkomen, kleeft altijd wat restaarde. Voor teruggave aan de landbouwers dienen incidenteel aanwezige plantschadelijke organismen erin afgedood te worden (in het bijzonder aaltjes en knolcyperus).

Belgapom - Bodemkundige dienst van
België - Flanders' FOOD - Instituut
voor Landbouw-, Visserij- en
Voedingsonderzoek (ILVO) -
Universiteit Gent

SourFun +

Een onderzoeksproject met als doel de impact van zuurdesembrood op de menselijke gezondheid te onderzoeken en bestuderen, hoe de keuze van micro-organismen en verwerkingsstappen ingezet kunnen worden om de nutritionele en de organoleptische kwaliteit ervan te verhogen.

Bio Bakkerij De Trog - Flanders' FOOD -
KU Leuven - Puratos - Vandemoortele -
Vrije Universiteit Brussel

Events

BIOSWITCH cocreatie-workshop

BIOSWITCH webinar

Geurbelasting van verpakkingsmaterialen
en effecten van verpakking op de smaak
van verpakte voedingsmiddelen

Rol van ventilatie in de preventie
van aërogene coronatransmissie
in voedingsverwerkende omgevingen

Smart WaterUse interactieve workshop:
Intern waterhergebruik en alternatieve waterbronnen
- knelpunten in de wetgeving

Sorteer- & recyclagetechnieken studienamiddag

Smart WaterUse webinar: Waterverbruik verlagen
via monitoring en dataverzameling

TRANSformers - part 1 & part 2

Webinarreeks 'Mensen maken
de voedingsfabriek van de toekomst'

Webinar: Voeding voor zorg, zorg voor voeding

Algemene Vergadering Flanders' FOOD

Projecten

BIOSWITCH cocreatie-workshop

25 januari 2021 | [Online](#)

Hoe maken we de transitie van 'fossil-based' naar 'bio-based'? Binnen de voedingssector focussen we hierbij vooral op het gebruik van biobased verpakking en het vervangen van synthetische additieven.

BIOSWITCH

27 januari 2021 | [Online webinar](#)

Succesvolle transitie van fossil- to bio-based producten. Uitdagingen waar we voor staan en kernelementen naar een succesvolle overgang. Zes merkproducenten lichten zelf toe hoe zij de transitie maakten van een 'fossil-based' naar een 'bio-based' aanpak in hun producten, verpakkingen en merken.

Geurbelasting van verpakkingsmaterialen en effecten van verpakking op de smaak van verpakte voedingsmiddelen

29 januari 2021 | [Online webinar](#)

Het belang van geurvrije of geurarme verpakkingsmaterialen voor de sensorische eigenschappen van verpakte voedingsmiddelen.

Rol van ventilatie in de preventie van aëroge coronatransmissie in voedingsverwerkende omgevingen

2 februari 2021 | [Online webinar](#)

Ventilatie is één van de maatregelen die de verspreiding van het coronavirus kan verminderen. Aan de hand van dit webinar komt u te weten waarom ventilatie een impact heeft op de verspreiding van het coronavirus, maar ook hoe ventilatietechnieken kunnen helpen om het risico op een corona uitbraak te verkleinen.

Smart WaterUse interactieve workshop: Intern waterhergebruik en alternatieve waterbronnen - knelpunten in de wetgeving

11 februari 2021 | Online

Overweegt u om aan waterhergebruik te doen of wilt u in de toekomst meer inzetten op alternatieve waterbronnen? Zit u hierbij met een aantal vragen rond de wetgeving en regelgeving ervan? Bent u al op moeilijkheden gebotst?

Sorteer- & recyclagetechnieken studienamiddag

25 februari 2021 | Online

Het project CIRCOPACK zoomt in op verschillende levensmiddelen verpakt in diverse verpakkingsconcepten en vergelijkt de milieu-impact via LCA-methodologie. Hierbij wordt de volledige verpakkingsketen in rekening gebracht inclusief end-of-life opties en recyclagestrategieën.

Smart WaterUse webinar: Waterverbruik verlagen via monitoring en dataverzameling

31 maart 2021 | Online

U wil graag water besparen in het bedrijf maar wil dit op een kostenefficiënte en laagdrempelige manier aanpakken? Kom via deze webinar te weten hoe u dit best aanpakt en hoe u het waterverbruik efficiënt kan meten. Want meten is weten!

Transformers

TRANSformers - part 1 & part 2

4 maart 2021 | 6 mei 2021 | Online

Wil je een pak bijleren over waar je als bedrijf kan op inzetten om te transformeren tot een Fabriek van de Toekomst? Op deze thema-events bieden we je zowel inzichten van experts als best practices van mensen uit andere bedrijven. Tijdens twee sessies zal worden ingezoomd op een aantal van de zeven sleuteltransformaties van een Factory Of The Future



The Brain Train

Webinarreeks

'Mensen maken de voedingsfabriek van de toekomst'

11 maart | 18 maart | 23 maart | 30 maart 2021

Je bedrijf performanter maken? Het kan, mits je ook kan zorgen voor werkgoesting en betrokkenheid bij je medewerkers. In deze webinarreeks geeft Workitects inzichten over hoe je werkbare jobs en een wendbare productie kan organiseren, en hoor je van een aantal voedingsbedrijven hoe zij hun verandertraject op dat vlak hebben aangepakt.



Inspiration Days

Webinar: Voeding voor zorg, zorg voor voeding

25 maart 2021 | Online

Een gezond voedingspatroon is essentieel voor een goede gezondheid. Hoe helpt voeding om gezond te zijn en dat ook te blijven? Iedereen heeft baat bij een meer afgestemde voeding op zijn of haar noden. Grondig onderzoek naar de gezondheidseffecten van voedingsmiddelen en voedingspatronen is daarom nodig.

FF presents

Algemene Vergadering Flanders' FOOD

10 juni 2021 | De Pier in Blankenberge

Op 10 juni gaat de Flanders' FOOD Algemene Vergadering door en indien mogelijk (door corona) zullen we hier een event aan koppelen. Kom naar De Pier in Blankenberge voor ons jaaroverzicht.

SpaceBakery⁺

Een onderzoeksproject met als doel om gewassen, tarwe en dergelijke, te kunnen opgroeien en zuurdesembroden te kunnen bakken in een gesloten klimaatgecontroleerde en bodemonafhankelijke biosfeer om toekomstige bewoners van de planeet Mars van basisvoedselproducten te kunnen voorzien tijdens verlengende verblijven. Maar voordat hun onderzoekswerk kan gebruiken worden om de eerste mensen op de rode planeet later deze eeuw te helpen voeden, streven ze naar een duidelijke impact op de aarde van nu. Namelijk een bijdrage leveren aan een duurzamere manier van voedselproductie en het voorzien van een nutritioneel basisproduct voor veel regio's over de hele wereld.

Flanders' FOOD - Magics Instruments
- Puratos - SCK CEN - Universiteit Gent -
Universiteit Hasselt - Urban Crop Solutions

VeggieChain[■]

Een strategisch basisonderzoeksproject met als doel een fundamenteel inzicht te verkrijgen in het verloop van kwaliteitsparameters (gerelateerd aan gezondheid en smaak/aroma) van groenten doorheen de verschillende processtappen van de groenteverwerkende keten. Spruiten en prei zijn gekozen als commercieel relevante groenten voor Vlaanderen.

Flanders' FOOD - Hogeschool VIVES -
Instituut voor Landbouw-, Visserij- en
Voedingsonderzoek (ILVO) - KU Leuven -
Universiteit Gent - Vegebe

Personalised Foods & Healthy Diets

FoodCare NIEUW

Een collectief (onderzoeks)project met als doel de ontwikkeling van een veralgemeende, herhaalbare en opschaalbare methodiek voor het op punt stellen en aanpassen van maaltijden en maaltijdcomponenten die inspelen op specifieke voedingsbehoeften van de consument. In de nieuwe pilootinfrastructuur in Roeselare gaat Flanders' FOOD samen met VIVES en ILVO bedrijven ondersteunen bij het onderzoek van bereidings- en bewaarprocessen van maaltijden, ook voor de zorg. Voedingsverwerkende bedrijven, hun toeleveranciers en grootkeukens worden in het project betrokken.

Flanders' FOOD - Hogeschool VIVES - Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) - Provinciale Ontwikkelingsmaatschappij West-Vlaanderen (POM West-Vlaanderen) - Technische Universitaire Alliantie voor economische transformatie in West-Vlaanderen (TUA West)

FR&D Hall

Een EFRO-investeringsproject in een piloot met keukeninfrastructuur voor onderzoek in het domein van impact van voeding op gezondheid, het domein tussen zorg en nutritie. Naast het voorzien van een grootkeuken met de nodige sensoren en meetapparatuur om grondig onderzoek te kunnen doen, zal geïnvesteerd worden in regeneratie-apparatuur zoals gebruikt in zorginstellingen. Ook wordt een inline

microgolf voorzien waarbij maaltijden (op pilotschaal) bereid en geregenereerd kunnen worden.

Flanders' FOOD - Hogeschool VIVES - Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek (ILVO) - Provinciale Ontwikkelingsmaatschappij West-Vlaanderen (POM West-Vlaanderen) - Provincie West-Vlaanderen - Technische Universitaire Alliantie voor economische transformatie in West-Vlaanderen (TUA West)

AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



EFRO
EUROPEES FONDS
VOOR REGIONALE
ONTWIKKELING



InFLOOD

Een strategisch basisonderzoeksproject met als doel te bestuderen hoe food media (gedefinieerd als alle massacommunicatie over voeding en eten met uitzondering van traditionele reclamecampagnes en voorlichtings- en gezondheidscampagnes) de voedselconsumptiepatronen in Vlaanderen beïnvloeden. Met als doel om van de steeds groeiende groep erg succesvolle food-influencers te leren hoe we beter kunnen communiceren over voeding. De overvloed van dikwijls tegenstrijdige en niet-bewijsonderbouwde mediaberichten over voeding zaaien verwarring. In deze context is het voor de voedingsindustrie en gezondheidsorganisaties een hele uitdaging om nog effectief te communiceren over voeding en voedingsrichtlijnen.

Flanders' FOOD - KU Leuven - Universiteit Antwerpen - Universiteit Gent

CropExplore

Een collectief (onderzoeks)project met als doel bedrijven te inspireren en stimuleren om aan de slag te gaan met nieuwe, plantaardige grondstoffen en deze productontwikkeling efficiënter laten verlopen. Daarom wordt in dit project een handige tool ontwikkeld met de nutritionele, functionele, agrarische en toepassingsinformatie van een zeer groot aantal grondstoffen en krijgen bedrijven begeleiding bij de ontwikkeling van nieuwe en originele producten.

Flanders' FOOD - Innovatiesteunpunt -
Instituut voor Landbouw-, Visserij- en
Voedingsonderzoek (ILVO) - KU Leuven -
Proef! - Universiteit Gent

EffSep

Een strategisch basisonderzoek met als doel de impact van eenheidsoperaties te onderzoeken voor het stabiliseren en het extraheren van functionele macrobestanddelen (eiwitten, polysachariden en lipiden) uit verschillende soorten biomassa met behoud van de functionaliteit van deze macrobestanddelen.

Flanders' FOOD - KU Leuven -
Universiteit Gent - Universiteit Hasselt

Foieture +

Een onderzoeksproject met als doel de ontwikkeling van een protocol om op grote schaal stamcellen van eenden te laten differentiëren tot levercellen, een vervetting van deze levercellen toe te laten en deze vette levercellen vervolgens op industriële schaal te gaan verwerken tot een paté de foie gras. Dit onderzoeksproject is het eerste kweekvleesinitiatief van Vlaanderen.

Bio Base Europe Pilot Plant -
Flanders' FOOD - KU Leuven - Nauta -
Peace of Meat - Solina

H2P +

Een bedrijfsgedreven onderzoeksproject met als doel een innovatieve technologie te onderzoeken en ontwikkelen om microbiële eiwitten, bestemd voor de humane voeding, met een constante kwaliteit voedselveilig te produceren.

Avecom - Clarys Food Ingredients - Impetus

HappyCliMi NIEUW

Om tegemoet te komen aan de opgelegde reductiedoestellingen voor enterische emissies wordt in dit LA-traject de toepassing van koolzaadschoot en draf in voederrantsoenen voor melkvee in de praktijk uitgetest, alsook wordt het achterliggende mechanisme onderzocht. Bovendien zullen een hele reeks nieuwe grondstoffen in vitro gescreend worden op hun potentieel om methaanemissies te reduceren bij melkvee.

Flanders' FOOD - Instituut voor
Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek
(ILVO) - Innovatiesteunpunt -
Universiteit Gent

Prometheus

Een intercluster onderzoeksproject (Flanders' FOOD - Catalisti) met als doel om een proof of concept te bekomen dat microbieel eiwitrijke biomassa en nevenproducten van de citroenzuurproductie geschikt zijn als hoogwaardige proteïnebron in dierlijke en humane voeding.

Calidris Bio - Catalisti - Citrique Belge -
Fides Petfood - Flanders' FOOD -
Instituut voor Landbouw-, Visserij- en
Voedingsonderzoek (ILVO) - Nuscience -
Vlaamse Instelling voor Technologisch
onderzoek (VITO)

TexProSoy

Een strategisch basisonderzoeksproject met als doel het gedrag van plantaardige proteïnen tijdens verschillende processingstappen (extractie, drogen, High Moisture Extrusion) en de impact op de technische, functionele en nutritionele eigenschappen van soja-eiwit te onderzoeken. Er wordt in dit project gestart met Vlaamse sojabonen, waarvan de teeltomstandigheden gekend zijn. Tijdens het project zal grondige kennis opgebouwd worden over de impact van het extractie-, droog- en HME-proces op de structuurvorming van de proteïnen. De microscopische en macroscopische eigenschappen worden opgevolgd tijdens de verschillende procesfasen.

Flanders' FOOD - Instituut voor
Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek
(ILVO) - KU Leuven

ValorHerb

Een bedrijfsgedreven onderzoeksproject met als doel de nevenstroom aan kruidenstengels te valoriseren voor toepassingen in de humane voeding, veevoeding en tuinbouw.

Biobest - HerbaFrost - Lambers-Seghers

Belgian Fries Pilot *

Een EFRO-investeringsproject voor de uitbreiding van het VEG-i-TEC living lab met een pilootlijn voor het coaten en bakken van aardappelproducten, maar ook voor groenten en vlees- en visproducten. Ook testen op pilotschaal met innovatieve oliën en vetten zijn mogelijk.

Belgapom - Flanders' FOOD - Huis van de Voeding - Provincie West-Vlaanderen - Universiteit Gent - Vandemoortele

AGENTSCHAP
INNOVEREN &
ONDERNEMEN



EFRO
EUROPEES FONDS
VOOR REGIONALE
ONTWIKKELING



Europese Unie

west-vlaanderen
de gedreven provincie



BIOSWITCH *

Een BBI-project met als doel een ondersteuningsaanbod te ontwikkelen (de "Bioswitch Toolbox"), om merkproducenten te begeleiden in hun transitie van een 'fossil-based' naar een 'bio-based' aanpak binnen hun producten, verpakkingen en merken.

EU



Bio-based Industries
Consortium



Horizon 2020
European Union Funding
for Research & Innovation



This project has received funding from the Bio Based Industries Joint Undertaking under grant agreement No 887727. The JU receives support from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme and the Bio Based Industries Consortium

COOVIRH *

Een collectief (onderzoeks)project met als doel de verkoop van onverpakte voedingsmiddelen te normaliseren voor Vlaamse ondernemers uit de voedingsindustrie, retail en horeca die vanwege 'smetvrees' de verkoop van sommige onverpakte voedingswaren zagen dalen. Hiervoor zal een multidisciplinair team van specialisten uit de meubel- en verpakkingindustrieën economisch haalbare, coronaveiligere oplossingen zoeken in binnen- en buitenland. Drie geselecteerde maatregelen zullen getest en gevalideerd worden en alle maatregelen zullen gebundeld worden in een praktijkgids.

Flanders' FOOD - Pack4Food - UNIZO - WOOD.BE

Industrie Partnerschap *

Met de gloednieuwe slogan 'SAMEN VOOR #STERKONDERNEMEN' werd dit nieuwe dienstverleningscontract van VLAIO recent gelanceerd. De expertise van 17 Vlaamse innovatiepartners werd gebundeld en zal de komende jaren aangewend worden om de groei en innovatie van de Vlaamse industrie stimuleren. Specifiek voor de voedingsindustrie zullen Fleva Vlaanderen, ILVO en Flanders' FOOD een brede waaier aan initiatieven uitwerken waar je als bedrijf kunt van gebruik maken of aan deelnemen. Ben je een starter, een reeds doorgegroeid bedrijf of een gevestigde waarde? Alle types van bedrijven kunnen van deze steun gebruik maken.

Agoria - Belgisch Instituut voor
Lastechniek - Centexbel - CRM
Group - DSP Valley - Fedustria - Fleva
Vlaanderen - Flanders' FOOD - imec -
Instituut voor Landbouw-, Visserij- en
Voedingsonderzoek (ILVO) - Sirris - The
Shift - VIL - Vlaams Innovatiecentrum voor
Grafische Communicatie (VIGC) - Vlaamse
Instelling voor Technologisch onderzoek
(VITO) - Volta



AGORIA



samen voor
#sterkondernemen

Living Lab Agrifood 4.0 * NIEUW

In deze VLAIO-Industrie 4.0-proeftuin willen we de ideale omgeving vormen om geïnspireerd en concreet geholpen te worden, door testen en demonstraties. Met de gespecialiseerde infrastructuur van de Food Pilot kunnen tal van technologische oplossingen worden gedemonstreerd aan voedingsbedrijven. Tevens wordt ingezet op digitalisering en de connectiviteit doorheen de hele keten. Dit 'Living Lab' is een plek waar technologieontwikkelaars nieuwe technologie kunnen optimaliseren en hun know-how delen met bedrijven. Door de synergie te zoeken met de andere Vlaio-proeftuinen kunnen we voedingsbedrijven laten kennis maken met een bijzonder breed aanbod aan technologie en concepten.

Flanders' FOOD - Instituut voor
Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek
(ILVO)

Mastercall 2.0 - Innovatiefora voeding *

Met de gloednieuwe slogan 'SAMEN VOOR #STERKONDERNEMEN' werd dit nieuwe dienstverleningscontract van VLAIO recent gelanceerd. Door 4 lerende trajecten - InnoBaker, InnoButcher, InnoChef en InnoChocolatier - krijgen kleine kmo's en zelfstandigen de kans om nieuwe innovaties uit te werken. In de workshops in het traject, georganiseerd samen met de toeleveranciers uit de sector, gaan we van theorie naar praktijk om de stap naar de toepassing te verkleinen.

Flanders' FOOD - UNIZO



samen voor #sterkondernemen

MODEL2BIO *

Een BBI-project met als doel een model wordt te ontwikkelen om nevenstromen uit de agrovoedingsindustrie beter te valoriseren in verschillende toepassingen. Nevenstromen van aardappel, groenten, bier en wijn, vlees en zuivel worden onderzocht.

EU



Horizon 2020
European Union Funding
for Research & Innovation



This project has received funding from the Bio Based Industries Joint Undertaking under grant agreement No 887727. The JU receives support from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme and the Bio Based Industries Consortium

Plant Protein Pilot *

Een EFRO-investeringsproject waarin een uitbreiding van de Food Pilot gerealiseerd wordt om een volledige Plant Protein Pilot te bekomen waar het hele traject van eiwitrijke plantaardige grondstof tot geëxtrudeerd (HME) product op pilotschaal kan uitgevoerd worden. Deze pilootlijn opent mogelijkheden om de verschillende processtappen gecontroleerd uit te voeren en de impact ervan te bestuderen om vervolgens het proces te optimaliseren. Specifiek zal geïnvesteerd worden in apparatuur voor het dehullen, ontvetten, centrifugeren, decanteren, klaren en opzuiveren van plantaardige grondstoffen.

Flanders' FOOD - Instituut voor
Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek
(ILVO) - Provincie Oost-Vlaanderen



EFRO
EUROPEES FONDS
VOOR REGIONALE
ONTWIKKELING



provincie
Oost-Vlaanderen

Proeftuin ind 4.0: AR/MR support *

In deze VLAIO-Industry 4.0-proeftuin willen we met de technologie van Augmented en Mixed Reality (AR en MR) oplossingen aanbieden voor variabele en complexe productieprocessen. Zo voorzien we verschillende voorbeelden van toepassingen in de productie, demonstratiecases voor de agrovoedingsindustrie, biotech en maakindustrie, maar ook een loketfunctie waar bedrijven terecht kunnen met hun vragen over deze technologie.

Bioville - Flanders' FOOD - Flanders Make -
Howest - Universiteit Hasselt

S3FOOD ★

Flanders' FOOD en andere clusterorganisaties uit Europa werken samen aan de modernisering en digitalisering van de agrifoodsector. Het programma richt zich op de toepassing van slimme technologieën (zoals sensoren) voor kwaliteitscontroles, een veiligere voedselproductie en voor een efficiënter gebruik van grondstoffen. Kmo's kunnen via de open call voor vouchers financiële ondersteuning krijgen om hun digitaliseringsplannen waar te maken. Verder werken de partners samen aan een netwerk van living labs.

EU



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 824769 - S3FOOD

Terafood ★

Een Interreg-project met als doel om een sensor te ontwikkelen die toelaat de voedselkwaliteit van verpakte verse voedingsmiddelen na te gaan. De sensor die in de verpakking zelf zou verwerkt worden laat toe ontluikend voedselbederf op te sporen zonder de verpakking te openen. Door de kwaliteit te meten kan stockbeheer geoptimaliseerd, producten alsnog verwerkt/verkocht en voedselverliezen teruggedrongen worden. Een dubbele winsituatie.

EU



Venticoveat ★

Een collectief (onderzoeks)project waarin we specifieke preventiemaatregelen identificeren om de mogelijkheid van aerogene transmissie van het coronavirus in vleesbedrijven maximaal in te perken. Het project heeft als doel om voor voedingsbedrijven preventieve acties te voorzien die geëvalueerd en gedemonstreerd zijn. Dit zal gerealiseerd worden door de luchtstromen in kaart te brengen en zo gerichte ingrepen op vlak van ventilatie in simulaties toe te passen. Bijkomend zal een bemonsteringsprotocol voor het coronavirus in sanitair afvalwater geoptimaliseerd worden om zo een indicatie te krijgen over de graad van besmetting op de werkvloer en om vroegtijdig de aanwezigheid van het coronavirus op de werkvloer te detecteren.

Flanders' FOOD - Instituut voor
Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek
(ILVO) - Wetenschappelijk en Technisch
Centrum voor het Bouwbedrijf (WTCB)

Redactie: Bjorn Samson
Vormgeving: www.mmmieke.be



Samen voor sterke groei door innoveren en internationaliseren

Flanders' FOOD is de speerpuntcluster voor de agrovoedingsindustrie en wordt ondersteund door Agentschap Innoveren & Ondernemen (VLAIO).

Door deze clusterwerking willen we samenwerking tussen ondernemingen, kennisinstellingen en overheden faciliteren.

Ontdek de andere clusters op www.vlaio.be/clusters. **#sterkgroeien**

Flanders' FOOD
Wetenschapsstraat 14A
1040 Brussel
www.flandersfood.com