

## Verantwoording

Een belangrijk deel van de economische groei van de afgelopen decennia is bereikt door slimmer te produceren: met andere woorden door met eenzelfde hoeveelheid arbeid en kapitaal meer toegevoegde waarde te creëren. Soms betekent slimmer produceren het optimaliseren door kleine aanpassingen in het product of het productieproces. Soms is de verandering meer ingrijpend, bijvoorbeeld wanneer een geheel nieuw product of een geheel vernieuwde procédé wordt geïntroduceerd. Deze meer radicale vorm van innovatie kan in één klap een beslissend voordeel opleveren, of kan toegang verschaffen tot een geheel nieuw marktsegment waar nauwelijks concurrentie aanwezig is. Wat niet alleen voordelen op korte termijn maar vooral ook voordelen op langere termijn oplevert. In regel wordt hierbij niet uitgegaan van "het binnen de industrie bekende". Integendeel, vaak wordt bij radicale innovaties dwars tegen tradities ingegaan. Innoveren is dan ook steeds jezelf en je branche opnieuw uitvinden; keer op keer.

Gereflecteerd zal worden op de mogelijkheden van nieuwe technologieën in de vleesindustrie en de mogelijke implementatie daarvan in de fabriek van de toekomst. Concreet zal daarbij ingegaan worden op de toepassingsmogelijkheden van microgolven, naadloos injecteren, extrusie, hogedruk processing en simultaan verkleinen en afvullen. Stuk voor stuk technieken met een groot potentieel, gebracht door de beste specialisten in hun vakgebied.

## Plaats — Prijs — Inschrijvingen

Deze studiedag gaat door in Gavere, in de gebouwen van

Breydel HAM / SPEK  
Industrieterrein  
Legen Heirweg 2  
9890 Gavere

**Prijs: 250€**, niet-leden VLAV betalen een extra bijdrage van 100€ in de onkosten voor catering en documentatie.

**Inschrijvingen ENKEL** via de website: <http://dvo.kahosl.be>

Maximaal 50 deelnemers toegelaten !!! De inschrijvingsdatum is bepalend.

Op het inschrijvingsformulier kunt u bij 'opmerkingen' vermelden  
of u lid bent van VLAV  
of u gebruik wenst te maken van de KMO-portefeuille voor werknemers.

Na inschrijving ontvangt u een factuur.



Vlaams Adviescentrum voor de Vleesindustrie

Partner van  FoodGate  
netwerk voor innovatie

IWT

SEMINARIE

## Procesinnovatie in de vleesindustrie

20 mei 2011

In samenwerking met:

Breydel — IPV — KAHO Sint-Lieven



In het kader van het IWT/TAD-project : *Nieuwe praktijken en technologieën voor innovaties in de vlees- en vleesverwerkende industrie.*

## Administratieve informatie

### BETALING MET OPLEIDINGS-CHEQUES

KAHO Sint-Lieven is een door de Vlaamse Gemeenschap erkende opleidingsverstrekker (erkenningnummer 200200644).

**Opleidingscheques van de Vlaamse Gemeenschap** worden bijgevolg door onze hogeschool aanvaard. KMO-ondernemingen die in aanmerking komen kunnen het inschrijvingsgeld voor de cursisten betalen met de **ondernemerschaps-portefeuille voor KMO-bedrijven**. Meer info: <http://www.kmo-portefeuille.be>.

Wie geen gebruik kan maken van opleidingcheques via KMO-portefeuille kan eventueel beroep doen op de ondersteuning aangeboden door het IPV: voor bedrijven die ressorteren onder Paritair Comité (118-)220, meer bepaald (arbeiders en) bedienden voedingsnijverheid, voorziet **IPV (Initiatieven voor professionele vorming van de voedingsnijverheid)** een tussenkomst in de inschrijvingskosten van 120 € per dag per persoon met een max 3pers. van eenzelfde bedrijf.

#### Administratieve info:

Dienst Voortgezette Opleidingen  
dvo@kahosl.be

#### inhoudelijke info:

Vlaamse Adviesdienst voor de vleesindustrie  
vlav@kahosl.be

KAHO Sint-Lieven, Technologicampus  
Gebroeders De Smetstraat 1, 9000 Gent

## Wegbeschrijving



Breydel HAM / SPEK  
Industrieterrein Legen Heirweg 2  
9890, Gavere  
België

### Komende uit richting Antwerpen - Gent

Volg de E-17: Antwerpen - Gent - Kortrijk

Neem afrit Zevegem - De Pinte - Oudenaarde

Sla rechtsaf (richting Oudenaarde) en volg 2 ronde punten

Sla aan de 2de lichten linksaf en volg (richting Gavere Centrum)

Na +/- 1 km bereikt u uw bestemming

### Komende uit richting Kortrijk - Deinze

Volg de E-17: Gent - Antwerpen

Neem afrit Deinze

Volg wegwijzer richting Gavere en blijf deze weg volgen tot het kruispunt met de N60 (Gent - Oudenaarde)

Volg recht door richting Gavere Centrum

Na +/- 1 km bereikt u uw bestemming

## Programma

Voormiddag sessies (09u00 - 12u00)

Welkom (09u00 - 09u20)

- **Introductie (09u20 - 09u30)**  
*Hubert Paelinck (KaHo Sint-Lieven, Gent, België)*
- **New technologies for new markets (09u30 - 10u10)**  
*Stefan Töpfl (DIL, Quakenbrück, Germany)*
- **Fabriek van de toekomst (10u10 - 10u50)**  
*Noël Hutsebaut (consulent Agoria, Brussel, België)*
- **Rondleiding bedrijf, een praktisch lay-out op basis van inzicht en ervaring (10u50 - 12u00)**  
*Ivan De Keyser (Vleeswaren Antonio / Breydel, Gavere, België)*

Middagpauze (12u00 - 13u00)

Namiddag sessies (13u00 - 16u50)

- **Microwave applications in the meat industry (13u00 - 13u40)**  
*Birgitta Raaholt (SIK, Göteborg, Sweden)*
- **Naaldloos injecteren (13u40 - 14u20)**  
*George Markert (Equipmex, Ede, Nederland)*
- **The possibilities of extrusion technology in meat processing (14u20 - 15u00)**  
*Achim Knoch (DIL, Quakenbrück, Germany)*

Pauze (15u00 - 15u30)

- **Influence of filling condition on meat quality and operating parameters in fermented course meat emulsions produced by high shear grinding and vacuum filling (15u30 - 16u10)**  
*Stefan Irmscher (University of Hohenheim, Stuttgart, Germany)*
- **Nieuwe ontwikkelingen op gebied van hogedruk processing (16u10 - 16u50)**  
*Marc Hendrickx (KUL/ Heated Foods, Leuven, België)*