

# Netwerkevenement 'De voedingssector in hogere versnelling'

De afgelopen drie jaar ging de Food Pilot intensief in interactie met de voedingssector. Ze luisterde naar de noden tot innovatie en bracht een netwerk van beschikbare pilootinfrastructuur in kaart. Ze verlaagde de drempel naar dienstverleners, organiseerde workshops rond innovatieve thema's, en startte vele innovatietrajecten. Om deze vorm van open innovatie verder te promoten organiseerde de Food Pilot een netwerkevent. Bedrijfsgetuigenissen motiveerden het belang van piloottesten, de meerwaarde van open innovatie en van het samenwerken met derden.



## Een netwerk van pilootinfrastructuur in Vlaanderen

Dit gebeurde in het kader van het project FOODINOFRA, gesteund door Agentschap Ondernemen, en uitgevoerd door Fevia Vlaanderen, Flanders' FOOD en ILVO. Niet minder dan 300 beschikbare piloottoestellen in Vlaanderen werden geïnventariseerd en zijn online te consulteren ([www.foodpilot.be](http://www.foodpilot.be)). Een goede complementariteit werd gevonden, zodat de ganse voedingsindustrie gecoverd wordt, volgens Fevia Vlaanderen. Flanders' FOOD vindt het als facilitator anderzijds belangrijk dat elke voedingsbedrijf met haar vraag naar een geschikte dienstverlener doorverwezen kan worden. De beschikbare piloottoestellen zijn aanwezig bij de Food Pilot, universiteiten, hogescholen, opleidingscentra en bij bedrijven. Ter illustratie lichtte de hoofdlector van Graanttechnologie van de UGent hun pilootinfrastructuur en expertise toe. Technologieleverancier Packo getuigde hoe zij voedingsbedrijven ondersteunen bij haalbaarheidsstudies van technologieën. De Food Pilot stemde eveneens haar diensten af op de noden van de sector en fungeert als een loket voor het voedingsbedrijf, met piloottesten, laboanalyses en advies onder één dak.

## Noden voor innovatie

De Food Pilot ging op zoek naar de noden van voedingsbedrijven om innovaties uit te werken. Daarvoor werden 143 bedrijfsbezoeken uitgevoerd. Wel ieder bedrijf gaf aan te sleutelen aan één of meer producten, productieprocessen of concepten. De uitdagingen werden gesitueerd rond innovatieve

technologieën, producten, veiligheid/kwaliteit van producten, geur en smaak, houdbaarheid van producten en valorisatie van reststromen, en daarbij is pilootapparatuur onontbeerlijk in het stadium van de optimalisatie, opschaling, technologieverkenning of het bereiden van teststalen voor klanten.

### **Voedingsbedrijven versnellen hun innovatietrajecten**

Innovatie werd vergeleken met een trechter waaruit van de duizenden initiële ideeën slechts 10 successen voortvloeien. Bij het realiseren van deze successen bespaart men aan geld en tijd als alle elementen voorhanden zijn, mogelijkheid tot laboproeven, pilootproeven als voorbereiding op een productieproef, en kennis. Het bedrijf Inex getuigde dat de Food Pilot al deze elementen in huis heeft voor hun innovatietrajecten in zuivel. Producent van vruchtenconcentraten en –sappen SVZ getuigde dat zij in de Food Pilot klantenstalen maken, workshops volgen over innovatieve technologieën en een piloottest uitvoerden met een toestel dat er voor hen tijdelijk geplaatst werd. Tot slot schetste Cargill hoe zij geëvolueerd zijn van een gesloten naar een open innovatie mentaliteit, waarbij zij op heden hun pilot center openstellen voor derden en zelf ook gebruik maken van de Food Pilot.

### **Succesverhalen**

Het intensieve contact met de voedingssector zorgde ervoor dat de Food Pilot werd ingezet bij tal van innovatietrajecten. Tijdens de eerste 10 maanden van 2015 werden in de Food Pilot 273 piloottesten en 700 analyses uitgevoerd voor meer dan 100 verschillende bedrijven. Successen werden geboekt. Enkele realisaties zijn de opstart van een saplijn bij fruitteler Nickmans, een nieuw concept en aangepaste productielijn voor de patébonbon van Polca, een geoptimaliseerd productieproces en verpakking voor de insectenburger van BenSBugS, het inbouwen van een pasteurisatieproces voor een langer houdbare soep van Soepmie, het verwerven van de kaasambacht en de ontwikkeling van 's werelds beste Goudse kaas met name de Flandrien kaas van Triporteur,...

### **De overheid ondersteunt**

Tot slot lichtte Agentschap Ondernemen toe hoe zij na hun vereniging met het IWT en onder hun nieuwe naam 'Agentschap Innoveren & Ondernemen', innovatie zullen blijven ondersteunen ([www.vlaio.be](http://www.vlaio.be)). Zij zullen fungeren als één digitaal loket en zullen naast de bestaande O&O en KMO innovatieprojecten vanaf 1 april 2016 een vereenvoudigde KMO-portefeuille en een KMO-groeisubsidie aanbieden. Daarnaast wordt clustering gestimuleerd via de innovatie bedrijfsnetwerken en de speerpuntclusters, en worden regionale en internationale projecten gesteund via EFRO en Interreg. Begeleiding door de innovatiecentra en Flanders DC wordt voortgezet.

Tot slot werd het mooie resultaat van het FOODINOFRA project belicht, waarbij bestaande faciliteiten optimaal geëxploiteerd worden en vele succesverhalen gerealiseerd werden.