

PILOOTFABRIEK STIMULEERT INNOVATIE VAN PRODUCT EN PROCES

FOOD PILOT FEESTELIJK GEOPEND

Meer dan 300 genodigden waren op 14 oktober getuige van de officiële opening van de Food Pilot in Melle. Deze pilootfabriek op semi-industriële schaal kwam tot stand dankzij de samenwerking tussen ILVO Technologie & Voeding en Flanders' Food en moet innovatie binnen de Vlaamse agrovoedingsindustrie stimuleren.

Door Valérie Couppez



UNIEKE PILOOTFABRIEK

De Food Pilot is gegroeid uit het Rijkszuivelstation, dat al sinds de jaren 50 een stevige reputatie opbouwt in R&D voor de zuivelsector. In 2003 verduidelijkt een intense bevraging dat de faciliteit nog steeds haar bestaansrecht heeft en ook andere takken van de voedingsindustrie een sterke nood voelen aan dergelijke testapparatuur. Vooral de vleessector blijkt in een recentere enquête vragende partij. In samenwerking

met Flanders' Food en ILVO Technologie & Voeding en met de steun van het IWV wordt het Rijkszuivelstation omgedoopt tot de Food Pilot. Met de aankoop van de modernste testapparatuur, zorgvuldig geselecteerd op basis van de input van voedingsbedrijven, en een upgrade van de aanwezige zuivelapparatuur, is deze pilootfabriek klaar voor testen op semi-industriële schaal voor de zuivelindustrie, de vleessector, de sector van kant-en-klare maaltijden en van groenten en fruit. De

dagelijkse leiding komt in handen van manager Katleen Coudijzer en adjunct-manager Geert Van Royen.

MEERWAARDE VOOR VOEDINGSBEDRIJVEN

De Food Pilot wil de innovatie en optimalisatie in de Vlaamse agrovoedingsindustrie stimuleren. Manager Katleen Coudijzer: "Alle voedingsbedrijven, zowel uit binnen- als buitenland kunnen bij ons terecht voor een stukje R&D. Dankzij de grote verscheidenheid aan apparatuur kunnen we voor bedrijven een productielijn op semi-industriële schaal samenstellen. Door bewust te kiezen voor multifunctionele en flexibele toestellen zijn we bovendien in staat om verschillende industrieel gangbare technieken te vergelijken om te zien wat het beste resultaat oplevert in het productieproces van de klant." Een van de sterke troeven van de Food Pilot is de nauwe samenwerking met het ILVO. "Bedrijven doen niet alleen een beroep op de testapparatuur, maar kunnen ook in de labo's van het ILVO terecht voor uitgebreide analyses. Deze intense wisselwerking resulteert in een grondige knowhow voor innovatieve product- en procesontwikkelingen", vertelt Coudijzer. Niet onbelangrijk daarbij is dat alles in strikte confidentialiteit verloopt.

FLEXIBELE CONTRACTEN

Om de toegankelijkheid van de Food Pilot te verhogen, wordt gewerkt met flexibele contracten. "Vooruitstrevende kmo's die hun hart in innovatie leggen, vinden vanzelf hun weg naar ons. Maar niet alle bedrijven zijn even gemakkelijk te bereiken", weet adjunct-manager Geert Van Royen. "Om de drempel te verlagen, hebben we voor elk toestel een kostprijs (per dag of halve dag) berekend op basis van afschrijving, energieverbruik, operatorkosten en onderhoud. Op die manier wordt de infrastructuur van de Food Pilot interessant voor korte testen." Verder beoogt men op geregelde tijdstippen rondleidingen voor specifieke subsectoren om een concreter beeld van de mogelijkheden te geven. Ook voor de opleiding van operatoren kunnen scholen en bedrijven er terecht.

DEMORUIMTE

Een laatste troef van de Food Pilot is de demoruimte. Die is voorbehouden voor machinebouwers die graag de waarde van hun nieuwste technologie in de praktijk willen laten testen om bedrijven er warm voor te maken. □

Praktische info en uitgebreid overzicht apparatuur op www.foodpilot.be

FOOD PILOT ENTHOUSIAST ONTHAALT

Dat de Food Pilot iets losweekt in de voedingsindustrie, bleek uit de talrijke opkomst bij de officiële opening. Meer dan driehonderd aanwezigen zorgden voor een enthousiast onthaal van dit nieuwe initiatief. De lancering werd ingezet met de nodige speeches: zowel prof. dr. ir. Erik Van Bockstaele, administrateur-generaal ILVO, als Eddy Van Der Pluym, voorzitter van de raad van bestuur Flanders' Food, en dr. Lieve Herman, afdelingshoofd ILVO Technologie & Voeding, lieten hun licht schijnen over het potentieel van deze pilootfabriek en diens meerwaarde voor voedingsbedrijven. Tijdens een panelgesprek getuigden diverse voedingsbedrijven over hun praktijkervaringen met het ILVO. Het panel bestond uit dr. ir. Jozef Mottar, algemeen directeur Inza, dr. Willem Broekaert, chief technology officer Fugeia, dr. ir. Guido Bresseleers, directeur R&D Ter Beke, ing. Guy Pauwels van Ter Groene Poorte, Anne-Marie Dequeecker van De Beauvoordse Walhoeve en preiverwerker Rudy Crocket. Voor Vlaams minister-president Kris Peeters tekende kabinetschef Joris Relaes present om het nieuwe industriële beleid en landbouwbeleid toe te lichten. Na het knippen van het lint namen Katleen Coudijzer en Geert Van Royen, manager en adjunct-manager van de Food Pilot, de aanwezigen mee op een rondleiding langs de state-of-the-art testapparatuur. Afsluiten gebeurde met een receptie.