



*Bezoek ons tijdens de
Open Bedrijvendag*

*op 7 oktober 2012
tussen 10u - 17u*

*Brusselsesteenweg 370
9090 Melle*

n.a.v. de tachtigste verjaardag van het landbouwonderzoek in Vlaanderen



**Het recept voor
een innovatieve
voedingsindustrie**

Wat?

De Food Pilot is voor bedrijven uit de agro-food industrie de ideale plaats om **piloottesten** uit te voeren. Bedrijven kunnen zo nieuwe concepten of producten op punt stellen alvorens de productie op industriële schaal op te starten. Men kan er ook nieuwe toestellen testen voor ze daadwerkelijk aangekocht worden. Verder vinden er bij de Food Pilot **opleidingen** plaats voor technici en experts binnen de sector.

De veelzijdige infrastructuur van deze pilootfabriek laat toe om een productielijn na te bootsen en testen uit te voeren onder **semi-industriële** omstandigheden.

Verder zit er bij de Food Pilot heel wat hoogwaardige technische en wetenschappelijke **expertise**. Er is een eigen controlelabo, en voor meer specifieke analyses kan men terecht bij de **multidisciplinaire** onderzoekslabo's van ILVO-Technologie & Voeding. Al deze kennis en gespecialiseerde technologie staan uiteraard ten dienste van de klant.

Flexibiliteit en **creativiteit** laten toe om zelfs ongebruikelijke vragen en problemen op te lossen. Daarbij garanderen wij de klant steeds de vereiste **confidentialiteit**.

Voor wie?

De Food Pilot staat open voor alle agro-food bedrijven en onderwijsinstellingen, zoals daar zijn:

- Voedingsproducenten
- Leveranciers van technologie
- Verdelers van ruwe grondstoffen en ingrediënten
- Groot- en kleinhandels
- Consumentenverenigingen
- Universiteiten, hogescholen en onderzoeksinstituten
- Opleidingscentra

Waarom?

De toekomst heeft heel wat **vragen en eisen** in petto voor de agro-food industrie. Het gaat hierbij om:

- Een voortdurende verruiming van het aanbod
- De verbetering van bestaande producten
- De verkenning van nieuwe grondstoffen, ingrediënten en additieven
- De stroomlijning van de productie
- Energiebesparing en milieuvriendelijkheid
- De ontwikkeling en toepassing van nieuwe processen

Enkele concreet gerealiseerde projecten voor klanten zijn: de ontwikkeling van een dorure, paardenmelk- en geitenmelkyoghurt, procesoptimalisatie voor een hibiscusdrank, opzuivering en verpoederen van een cosmetische component en de optimalisatie van de samenstelling van diverse suiker- en/of vetgereduceerde voedingsproducten.

In deze context zijn testen in de Food Pilot een onontbeerlijke link tussen idee en industriële productie. De kennis en apparatuur staat dan ook ter beschikking van alle spelers in de sector. Testen op pilotschaal biedt de volgende **voordelen**:

- Kleinschaligheid
- Snelheid
- Verliesbeperking
- Betrouwbaarheid
- Kostenbesparing



Contact



Brusselsesteenweg 370 • 9090 Melle • België
T +32 9 272 30 00 • F +32 9 272 30 01

Meer informatie over de infrastructuur, expertise en dienstverlening van de Food Pilot op www.foodpilot.be

De Food Pilot is een initiatief van Flanders' FOOD en het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO), met de steun van het Agentschap voor Innovatie door Wetenschap en Technologie (IWT-Vlaanderen) en Agentschap Ondernemen.

Ir Van Royen Geert

Geert.Vanroyen@ilvo.vlaanderen.be
GSM +32 499 86 51 92

Dr Coudijzer Katleen

Katleen.Coudijzer@ilvo.vlaanderen.be
GSM +32 499 86 51 88

Dr Karen Verstraete

Karen.Verstraete@ilvo.vlaanderen.be
TEL +32 9 272 30 15



Agentschap
Ondernemen



Vlaanderen
In Actie
Pact 2020

