

Proces- en productinnovatie in de West-Vlaamse voedingsindustrie

Centralisering van digitale data is de grote uitdaging

Bart Vancauwenberghe - freelance journalist

HET GAAT HEEL GOED MET DE WEST-VLAAMSE VOEDINGSINDUSTRIE, DANK U. SINDS 2013 SCOORT DEZE SECTOR HET HOOGST OP BIJNA ALLE ECONOMISCHE INDICATOREN (INVESTERINGEN, OMZET, TEWERKSTELLING, TOEGEVOEGDE WAARDE). BOVENDIEN NEEMT HAAR EXPORT ENORM TOE: MEER DAN 50 % VAN WAT BIJ ONS WORDT GEPRODUCEERD, IS BESTEMD VOOR HET BUITENLAND. NA EEN KLEINE INVESTERINGSDIP IN 2013, LEVEREN DE BEDRIJVEN OOK WEER VOLOP INSPANNINGEN OM PROCESSEN EN PRODUCTEN TE VERNIEUWEN. "ER ZIJN AL GROTE STAPPEN VOORUIT GEZET IN AUTOMATISERING VAN PROCESSEN. WE VERWACHTEN DAT INVESTERINGEN IN DUURZAAMHEID EN EVENWICHTIGE VOEDING NOG AAN BELANG ZULLEN WINNEN", ALDUS STEFAN COGHE, LIESELOTTE GEERTS EN VEERLE DE GRAEF VAN FLANDERS' FOOD.

In ons land situeert het zwaartepunt van de voedingsindustrie zich in Vlaanderen. In de totale Belgische productie neemt West-Vlaanderen het voortouw. Terwijl onze aardappelverwerkende bedrijven en producenten van diepvriesgroenten wereldwijd bij de uitblinkers zijn, merken we ook een grote drang naar vernieuwing in andere sectoren, bijvoorbeeld in de vlees- en visverwerkende ondernemingen. De investeringen in proces- en productinnovatie houden elkaar daarbij in evenwicht.

Antenne in Roeselare

Flanders' FOOD vertegenwoordigt 340 bedrijven uit de voedingssector. Omdat het percentage West-Vlaamse ondernemingen hierin nog relatief beperkt was, creëerde de organisatie onlangs een antenne in Roeselare, meer bepaald in het Huis van de Voeding.

Stefan Coghe (R&D Manager bij

Flanders' FOOD): "Hiermee willen we de geografische drempel om naar ons toe te komen verkleinen, al stappen we ook zelf naar de bedrijven toe. Onze ervaring leert dat dergelijke contacten zich geleidelijk aan ontwikkelen en in een stroomversnelling komen als een onderneming met een specifieke uitdaging wordt geconfronteerd."

Individuele, collectieve en coöperatieve projecten

Door deel te nemen aan collectieve projecten van Flanders' FOOD, kunnen bedrijven dankzij overheidssubsidie op een goedkopere manier in innovatietrajecten stappen. "Die zijn erg belangrijk, omdat de ondernemingen zo de mogelijkheden leren kennen van potentiële vernieuwingen, die ze op individuele basis vermoedelijk nooit zouden onderzoeken", vervolgt Stefan Coghe. "Daarnaast zijn er ook nog de coöperatieve projecten. Die gaan eigenlijk nog een stap verder: hier leveren een beperkt aantal bedrijven een zeer concreet projectidee aan en bekijken we alle aspecten van een heel specifieke vernieuwing. Bij dergelijke initiatieven zijn bedrijven zelf projectuitvoerder en zien we dat de stap naar implementatie van een bepaalde technologie of een bepaald concept nog kleiner wordt." Daarnaast kunnen bedrijven nog bij Flanders' FOOD terecht voor heel gericht, individueel advies.

Veerle De Graef, projectmanager

Sensors for Food en i-Fast: "Als het bijvoorbeeld over de implementatie van een nieuwe installatie gaat, is het voor een bedrijf heel moeilijk om te kiezen tussen machinebouwers. Voor

bestaande technieken bieden we ondersteuning via 'fact sheets' van de oplossingen op de markt. Bij nieuwe technologieën duurt een doorlooptraject langer, omdat nauwkeurig moet bekeken worden in hoeverre die technologie een meerwaarde kan bieden voor de specifieke toepassing van het bedrijf."

Automatisering en digitalisering

Heel wat bedrijven investeerden de voorbije jaren in proactieve kwaliteitscontrole tijdens het productieproces. "Vroeger gebeurde die kwaliteitscontrole quasi uitsluitend aan het eind van de lijn, onder meer via intelligente camerasystemen of in een afzonderlijk kwaliteitslabo", weet Veerle De Graef. "Nu worden evenwel almaar meer sensoren ingezet op diverse punten tijdens het proces, wat tot heel wat additionele informatie leidt. Bedrijven doen dit onder meer omdat kwaliteitscontrole en tracering almaar belangrijker worden."

Om dergelijke data op elk moment beschikbaar te hebben, zijn investeringen in geïntegreerde systemen voor een geautomatiseerde datatransfer naar een centraal punt, erg belangrijk. "Al behoorlijk wat voedingsproducenten hebben hier werk van gemaakt, maar er is nog een lange weg te gaan. Stilaan dringt



© Patrick Holderbeke

Vlnr. Lieselotte Geerts, Veerle De Graef en Stefan Coghe van Flanders'FOOD in het Huis van de Voeding in Roeselare

de nood aan dergelijke oplossingen beter door. Meestal begint men met het voorraadbeheer, maar in een ideale aanpak neem je in dat traject alle niveaus van het bedrijf mee.”

West-Vlaamse voedingsbedrijven hebben hun sterke reputatie van kwalitatief hoogstaande producten hoog te houden. In dat kader investeren ze onder meer in het bewijzen van de authenticiteit van de voeding. “Je moet kunnen aantonen dat je producten volledig conform de ingrediëntenlijst zijn. Ook grondstoffencontrole is belangrijk. Dit kan onder meer via hyperspectrale camera's, die zaken die voor onze ogen onzichtbaar zijn, toch zichtbaar maken. Hiermee kun je de samenstelling van producten screenen.”

Begeleiding bij uitdagingen

Flanders' FOOD verstrekt bedrijven neutraal advies en kan hen bijvoorbeeld begeleiden om een 'Food Factory of the Future' te worden.

Projectmanager Lieselotte Geerts:

“Hierbij werken we op enkele belangrijke pijlers. Onder de noemer 'World Class Manufacturing Technologies' gaan we op zoek naar vernieuwende technieken die de kwaliteit en houdbaarheid

van producten bevorderen. In 'Smart Production' ligt het accent op alles van automatisering. 'Digital Factory' is de verzamelnaam voor alles wat met de digitalisering van het productieapparaat te maken heeft. Dan denken we onder meer aan software voor tracering, voorraadbeheer, planning en tal van andere parameters. Bij 'Human Centered Production' staat de lokale verankering van de productie centraal. Een belangrijke rol is daarbij weggelegd voor de betrokkenheid van medewerkers.”

De eerste Factory of the Future is trouwens een West-Vlaams bedrijf, met name **Biobakkerij De Trog uit Ieper**.

Uitdagingen voor de toekomst

Innovatie kan ook het sleutelwoord zijn binnen andere transformatieprocessen. **Lieselotte Geerts** “Hierbij denken we bijvoorbeeld aan 'end-to-end'-engineering. Daarbij staat een integrale ontwerpaanpak van processen als verkoop, productie, onderhoud en recyclage centraal bij de ontwikkeling van producten en diensten in functie van de volledige waardeketen. Tegelijk evolueren bedrijven steeds meer van solospelers naar genetwerkte organisaties. Zo kunnen

ze risico's en kapitaal verdelen over de diverse onderdelen van een samenhangend netwerk. Vernieuwen kan ook door werk te maken van duurzame productiesystemen, die oog hebben voor iedere fase in de levenscyclus van een product. Idealiter kan dan de materialenkringloop worden gesloten en kan het energieverbruik gevoelig worden teruggeschroefd. Op procesniveau schuilt er nog een grote uitdaging in die verduurzaming van de productie, hoewel de sector op dit vlak een stuk verder staat dan andere branches, onder meer dankzij het West-Vlaams Charter Duurzaam Ondernemen. Op productvlak kunnen onze bedrijven in de toekomst nog meer streven naar het maken van evenwichtige en minder calorie-intense voeding, die zo mee helpt om obesitas zo goed mogelijk in te dijken. Belangrijk aandachtspunt hierbij is het zo goed mogelijke behoud van de initiële samenstelling, voor een grotere nutritionele waarde.”

www.flandersfood.com