

West-Vlaanderen Werkt

De polsslag van de
West-Vlaamse economie

2 2016



De tuin van eten...

Innovatie in de West-Vlaamse voedingsindustrie

SBM doet wat met uw professionele bagage...



TRAINING

COACHING

ADVIES



SBM traint, coacht en adviseert. In zijn campussen biedt SBM een ruim gamma bedrijfsgerichte, actuele opleidingen aan. Daarnaast - en niet in het minst - is SBM gekend als ervaren specialist in maatoplossingen en in-house trainingen. Met, voor en in bedrijven dus. In nauw overleg met onze klanten, flexibel en zeer resultaatgericht.

www.sbmopleidingen.be

Een nieuwe, frisse look voor West-Vlaanderen Werkt

Beste lezer

U ontdekt met deze editie van West-Vlaanderen Werkt een magazine in volle transformatie.

Met een nieuwe tintelfrisse vormgeving willen we aansluiten bij wat de hedendaagse lezer verwacht van een professioneel medium. We serveren u een nieuwe bladschikking, een behagelijke lay-out en een betere verhouding tussen tekst en beeld. Daarbij speelt ook de versterkte interferentie tussen de printversie en de tableditie van onze publicatie.

Deze 'restyling' is ook het gevolg van onze samenwerking met een nieuwe grafische partner: voortaan staat de grafische dienst van de Provincie in voor zowel de opmaak, het drukken als de afterpress van West-Vlaanderen Werkt. De dienst Communicatie verzorgt de tabletversie.

Dit creatieve partnership is een logisch gevolg van de inbedding van het tijdschrift (als onderdeel van het Kenniscentrum Economie West) binnen de structuur van de Provincie West-Vlaanderen, sinds 1 juli 2015.

Onze metamorfose is nog niet af. De nieuwe redactieraad is ondertussen een jaar aan de slag en werkt enthousiast verder aan een voortschrijdende transformatie! Vanaf jaargang 2017 willen we uitpakken met een nieuwe structuur om nog sterker het ruime doelpubliek te dienen, in complementariteit met wat andere media aanbieden. Daarbij beogen we meer vaste rubrieken naast het themadossier dat een vaste waarde blijft, in een fifty-fifty verhouding. Wordt vervolgd!.

De verjongingskuur van dit medium in zijn 58e jaargang en later, doet geen afbreuk aan de solide reputatie van West-Vlaanderen Werkt. Ook in de toekomst blijven we een meer dan degelijke kijk bieden op de West-Vlaamse economie in de ruime zin van dit begrip.

We zijn er rotsvast van overtuigd dat dit zal blijven smaken!

Namens de redactieraad

Jan-Bart Van In - hoofdredacteur
Lode Vanden Bussche - voorzitter redactieraad



WVI

PUBLIEKE ONTWIKKELAAR EN BEHEERDER VAN BEDRIJVENTERREINEN



- ambachtelijke zones en lokale bedrijventerreinen
- regionale bedrijventerreinen
- bedrijfsverzamelgebouwen
- reconversie industriële panden
- gemengde stadsontwikkelingsprojecten
- specifieke zones zoals:
 - luchthavengebonden bedrijvenzone
 - watergebonden bedrijvenzone
 - transport en distributie
 - detailhandelzone
 - kantorenzone
 - dienstenzone

Meer info | 050 36 71 71 | infoloket@wvi.be

West-Vlaanderen Werkt

2 2016 - jaargang 58

Ouverture

03 Een nieuwe, frisse look voor West-Vlaanderen Werkt

Themadossier Innovatie in de voedingssector

06 Voedingsindustrie spijst en kruidt

08 Het 'manna' van West-Vlaanderen

11 De 30 grootste West-Vlaamse voedingsbedrijven

14 Grensarbeid in de voedingsindustrie

16 Voedingsindustrie in Midden-West-Vlaanderen

18 Voedingssector is broodnodig voor de Westhoek

20 Interview met Flanders' FOOD in Roeselare

22 Innovatie 1 Milcobel

24 Innovatie 2 Icelandic Gadus

26 Innovatie 3 Zoutman

28 Starters Nieuw bloed voor de voedingssector

30 Starters De Lange Bakker uit Brugge

32 Starters Maison de Bruges

34 Starters Urban Crops uit Beveren-Leie

36 Starters XAVIES' Granovie uit Moen

37 Huis van de Voeding heropent

38 Hightech in agrovoeding

44 Krappe arbeidsmarkt zet bloeiende sector onder druk

45 Hefboom voor knelpuntjobs in de voedingssector

46 Agro Logistiek River Terminal Wielsbeke

Maritieme Column

48 Geef ons heden ons dagelijks brood

Spectrum

49 Bierkasteel Van Honsebrouck

Conjunctuurnota POM West-Vlaanderen

50 West-Vlaamse arbeidsmarkt veert verder op

52 Lees meer

54 Colofon



11



16



32

Vanaf eind oktober zijn de tabletversies beschikbaar in de verschillende stores

Voedingsindustrie spijsst en kruidt de West-Vlaamse economie



Dirk Decoster - CEO Agristo nv, Coach Fabriek voor de Toekomst Voeding
Pieter Vancoillie - POM West-Vlaanderen, Coördinator Fabriek voor de Toekomst Voeding

WEST-VLAANDEREN ADEMT VOEDING. DE LOKALE VOEDINGSINDUSTRIE VOND IN DE PROVINCIE DE IDEALE VOEDINGSBODEM OM UIT TE GROEIEN TOT EEN ECOSYSTEEM DAT ZIJN GELIJKE NIET KENT. DE COMBINATIE VAN BIJZONDER VRUCHTBARE LANDBOUWGROND MET EEN MILD ZEEKLIJMAAT MAKEN WEST-VLAANDEREN BIJZONDER GESCHIKT VOOR TAL VAN GEWASSEN EN UNIEK VOOR SPECIFIEKE TEELTEN. DE HOGE CONCENTRATIE AAN LANDBOUWACTIVITEITEN LEIDDE TOT EEN SIGNIFICANT AGROVOEDINGS- COMPLEX. MET EEN AANDEEL VAN RUIM 26 % IN DE VLAAMSE VOEDINGSINDUSTRIE KAN DE PROVINCIE DE TITEL 'FOOD VALLEY VAN VLAANDEREN' CLAIMEN.

West-Vlaanderen kent een hoge specialisatiegraad in de subsector van de diepvriesgroenten- en aardappelverwerking. Deze bedrijvencluster concentreert zich vooral in Zuid- en Midden-West-Vlaanderen. Binnen een heel concurrentiële markt is deze pool toonaangevend op internationaal niveau.

Daarnaast ontwikkelde zich een belangrijke vleesindustrie met nadruk op de varkensteelt. Deze deelsector van de voeding omvat een volledig geïntegreerde waardeketen: van teelt tot slacht en de productie van veevoeders en melkproducten.

De kustprovincie onderscheidt zich ook van andere regio's door de aanwezigheid van visverwerkende nijverheid.

De West-Vlaamse voedingsindustrie spreidt zich over de volledige provincie. Met een directe tewerkstelling van bijna 16.000 werknemers in zo'n 900 verschillende bedrijven is deze sector de op één na belangrijkste industriële sector van West-Vlaanderen. Analyse van de tewerkstellings spreiding bij deze voedingsbedrijven toont aan dat de sector nog altijd een typisch kmo-landschap is, met talrijke, vaak familiale, kleine productiebedrijven.

De heterogeniteit van de sector toont zich niet alleen in de bedrijfsgroottes, maar vooral in het brede aanbod van kwaliteitsvolle voedingsproducten en in de vele, vaak uiteenlopende, markten die aangeboord worden. Voedingsbedrijven leggen zich met succes toe op de B2B-markt of begeven zich rechtstreeks op de consumentenmarkt.

De centrale ligging in West-Europa, dicht bij de belangrijkste exportmarkten in Nederland, Frankrijk en het Verenigd Koninkrijk, is een andere troef van de Noordzeeprovincie. In West-Vlaanderen assisteert een sterk uitgebouwd logistiek netwerk de lokale voedingsbedrijven. Daarnaast ondersteunen de Haven van Zeebrugge als foodport, de REO Veiling als draaischijf voor de handel in verse groenten en fruit, en de River Terminal in Wielsbeke als rechtstreekse link met de haven van Antwerpen, de West-Vlaamse voedingsbedrijven in hun exportgerichte activiteiten. Ook de luchthaven van Oostende heeft ambities om nieuwe vrachtluchten (met vooral voeding) te lokken.

De uiterst concurrentiële markt dwingt voedingsbedrijven om voortdurend in te zetten op zowel proces- als productinnovatie en om nieuwe markten aan te boren. De nabijheid en de deskundigheid van kennisinstellingen en

kennisactoren in de provincie biedt hen vele, vele bijkomende mogelijkheden.



© Nick Vanderheyden

Cruciale uitdagingen

Alle troeven zijn dus voorhanden om de sector de komende decennia verder te laten groeien en ontwikkelen. Maar tegelijkertijd staat de voedingsindustrie in West-Vlaanderen voor cruciale uitdagingen. De lage structurele werkloosheid in West-Vlaanderen en de groei en investeringen van diverse voedingsbedrijven zorgen voor een hevige strijd op de arbeidsmarkt in de zoektocht naar goed opgeleide en gemotiveerde werknemers.

Ten opzichte van Vlaanderen wordt West-Vlaanderen gekenmerkt door een lagere ratio van startende ondernemers in de voedingsindustrie. Wil onze voedingsindustrie een transitie realiseren naar een slimme

en duurzame groei en tewerkstelling, dan is het aanbieden van voldoende fysieke ruimte om te ondernemen een belangrijke uitdaging. Extra aandacht moet hierbij gaan naar de bereikbaarheid van bedrijven en producten en naar de creatie van nieuwe ruimte door inbreiding, reconversie en hergebruik van bestaande industriegronden.

De kritieke beschikbaarheid van vers water, bij uitstek in West-Vlaanderen, noodzaakt de expansieve bedrijven tot investeringen in nieuwe technologieën voor hergebruik van water.

Met de oprichting van de Fabriek voor de Toekomst Voeding erkent de Provincie West-Vlaanderen het belang van de West-Vlaamse voedingsindustrie.

Binnen het samenwerkingsverband bundelen alle Vlaamse actoren in een kenmerkende triplehelixstructuur de krachten om hun dienstverlening in West-Vlaanderen uit te bouwen en de West-Vlaamse voedingsbedrijven maximaal te ondersteunen. De verschillende partners zetten niet alleen in op de uitdagingen van de sector, maar vooral ook op het aanreiken van nieuwe opportuniteiten. De uitvalsbasis van de Fabriek voor de Toekomst Voeding is het Huis van de Voeding in Roeselare. Recent investeringen zorgden ervoor dat dit centrum klaarstaat om uit te groeien tot dé hub voor de Vlaamse agrovoedingsindustrie.

www.fabriekenvoordetoekomst.be



Voedingssector is industriële groeipool voor kustprovincie

Het 'manna' van West-Vlaanderen

Jan-Bart Van In - hoofdredacteur

DE WEST-VLAAMSE VOEDINGSSECTOR TELDE EIND 2014 BIJNA 16.000 MEDEWERKERS IN LOONDIENST EN 1.631 ZELFSTANDIGEN. HET AANDEEL VAN DEZE FLORISSANTE EN 'VOEDZAME' BRANCHE IN DE TOTALE INDUSTRIËLE TEWERKSTELLING IN DE KUSTPROVINCIE IS OPGEKLOMMEN TOT 19 %. DE 1.416 ACTIEVE PRODUCENTEN VAN VOEDING EN DRANKEN (GROOT EN KLEIN) CREËERDEN IN 2014 EEN SOLIDE TOEGEVOEGDE WAARDE VAN 1,3 MILJARD EURO. ZE VORMEN HIERMEE EEN KRACHTIGE PIJLER VOOR HET WEST-VLAAMSE ECONOMISCHE WEEFSEL.

Het grote belang, de diversiteit en de innovatiekracht van de voedingsindustrie verklaren waarom het provinciebestuur deze sector promoot als een van de vier West-Vlaamse 'Fabrieken voor de Toekomst'. De afdeling Data, Studie en Advies van de **POM West-Vlaanderen** editeerde in mei 2015 een uitvoerige en zeer leerrijke studie over de sector Voeding en Dranken in West-Vlaanderen. In dit artikel vind je een aantal markante en significante cijfergegevens en conclusies uit het onderzoek. We maken daarbij gebruik van geactualiseerde gegevens tot en met het einde van het jaar 2014. De gegevens voor 2015 waren nog niet beschikbaar bij de afsluiting van deze publicatie.

Crisisbestendige groeisector

De West-Vlaamse voedingssector (exclusief het segment drankenproductie) stelde eind 2014 15.879 loontrekkenden tewerk. Dit waren er ruim 300 meer dan eind 2012 en 320 meer dan eind 2007, het jaar voor het uitbreken van de bankencrisis. Daarmee is dit industriële segment ook tijdens de periode van verlaagde conjunctuur (2009-2014) voorzichtig blijven groeien.

In 2014 stak de West-Vlaamse voedingsindustrie bovendien voor het eerst de collega's in de provincie Antwerpen voorbij (teruggeslagen van 15.736 naar 14.758 werknemers) en werd zo de grootste werkgever in deze branche

in Vlaanderen. Dit is een opmerkelijke evolutie, zeg maar een mijlpaal.

De West-Vlaamse etenswarenbranche klom verder op tot een aanzienlijk aandeel in de Vlaamse sectorgebonden bezoldigde tewerkstelling van al 28,1 % (27,3 in 2012). De tewerkstelling in de drankensector (voornamelijk bierbrouwerijen) is relatief klein in de Noordzeeprovincie met 584 werknemers eind 2014, maar ook die tak zit in de lift (was 510 in 2012).

Ook het aandeel van de voedingsnijverheid in de totale industriële tewerkstelling is in Vlaanderen (gemiddeld 15,6 %) nergens zo hoog als in West-Vlaanderen, met een score van 19,4 % eind 2014 (18,4 % in 2012). De provincies Vlaams Brabant (18,6) en Oost-Vlaanderen (16,7) zitten daar een eind onder (zie tabel 1).

tabel 1: Tewerkstelling in de voedingssector in de Vlaamse provincies, 31/12/2014.

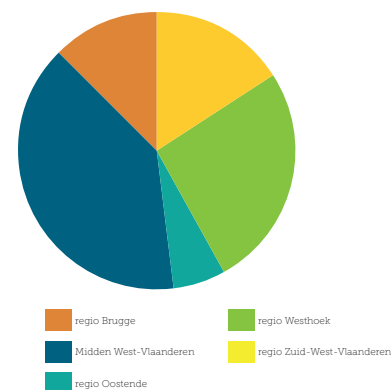
Bron: RSVZ, Verwerking: Afdeling DSA, POM West-Vlaanderen.

REGIO	Voeding
Antwerpen	14.758
Limburg	5.610
Oost-Vlaanderen	13.904
Vlaams-Brabant	6.222
Vlaams Gewest n.e.g.	104
West-Vlaanderen	15.879
Vlaams Gewest	56.477

Hoe vertaalt de tewerkstelling binnen de voedingssector in West-Vlaanderen zich naar de diverse regio's van de provincie? Dat zien we mooi verbeeld in grafiek 1. De regio Midden-West-Vlaanderen (Roeselare-Tielt) haalt met 6.248 jobs, goed voor een aandeel van 39,3 %, het grootste deel van de koek binnen. Op ruime afstand volgt de Westhoek, met 4.116 banen of een aandeel van 26 %.

Grafiek 1: Tewerkstelling in de voedingssector in de West-Vlaamse regio's, 31/12/2014.

Bron: Gedecentraliseerde statistieken RSZ, Verwerking: Afdeling DSA, POM West-Vlaanderen.



We dalen in onze speurtocht naar de kampioenen van de voedingsindustrie verder af tot het gemeentelijke niveau (tabel 2), waar we de gemeente Staden (thuisbasis van onder meer Westvlees, Pinguin en Westfro) mogen lauweren als entiteit met het grootste aantal voedingswerknemers, nl. 1.659. Die

kopgroep bestaat verder uit Roeselare en Ardooië (de Europese hoofdplaats van de diepvriesgroentesector), eveneens in het centrum van de provincie. Ook Veurne telt 1.000 voedingsmedewerkers, verspreid over diverse bedrijven op haar grondgebied (zoals chipsproducent Veurne Snack Foods en chocoladeverwerker Baronie).

tabel 2: Top 10 van West-Vlaamse gemeenten o.b.v. loontrekkende tewerkstelling in de voedingssector, 31/12/2014.

Bron: Gedecentraliseerde statistieken RSZ, Verwerking: Afdeling DSA, POM West-Vlaanderen.

Top 10	Gemeente	Werknemers
1	Staden	1.659
2	Roeselare	1.323
3	Ardooië	1.304
4	Veurne	1.000
5	Langemark-Poelkapelle	918
6	Brugge	874
7	Izegem	716
8	Oostende	711
9	Wevelgem	582
10	Lendelede	518

Specialisatie troef

POM West-Vlaanderen onderzocht ook in welke mate de West-Vlaamse voedingsindustrie actief is in sommige specifieke segmenten (subsectoren).

De grootste werkgevers binnen de West-Vlaamse voedingssector zijn de groente- en fruitsector (Nace-Bel 10.3) met 4.017 jobs eind 2014 en de subsector van de bakkerijproducten en deegwaren (Nace-Bel 10.7) goed voor 3.263 arbeidsplaatsen. Beide subsectoren samen zorgden voor 46 % van de tewerkstelling in de West-Vlaamse voedingssector. Het derde grootste onderdeel is de vleessector met 2.931 jobs of 19,2 %. Bij de West-Vlaamse groente- en fruitsector is er duidelijk sprake van een specialisatie ten opzichte van Vlaanderen. Het aandeel van West-Vlaanderen binnen Vlaanderen voor deze subsector bedraagt 59 %, wat beduidend hoger is dan het aandeel van West-Vlaanderen in Vlaanderen voor de hele voedingssector (28,1 %). Voor de tweede grootste subsector, deze van

de bakkerijproducten, is dat met een aandeel van 20,6 % niet het geval. Het derde grootste segment, dat van het vlees, heeft dan weer een aandeel van 29,1 %.

West-Vlaanderen bekleedt met een aandeel van 38 % in het Vlaamse geheel ook een stevige regionale positie in de branche van de productie van diervoes, goed voor 1.075 jobs eind 2014. Bij een analyse op Nace-Bel 5-digit-niveau springen drie subsectoren van de voedingsindustrie in het oog die op 3-digitniveau niet meteen opvallen. West-Vlaanderen kent een duidelijke specialisatie in de vervaardiging van consumptie-ijs (484 arbeidsplaatsen, het leeuwendeel bij Ysco uit Langemark) goed voor ruim 40 % van de totale Vlaamse tewerkstelling in deze niche. Daarnaast is er de vervaardiging van macaroni, noedels en couscous, met 419 jobs (vnl. Soubry in Roeselare) of 90 % van het Vlaamse totaal. Tot slot valt ook de vervaardiging van gehomogeniseerde voedingspreparaten en dieetvoeding op, met 518 jobs of 64 % van het Vlaamse totaal.

Situeert de tewerkstelling in de West-Vlaamse voedingsindustrie zich vooral bij grote of eerder bij kleine ondernemingen? Eind 2014 concentreert 30,3 % van de bezoldigde arbeid zich in bedrijven met minder dan 50 werknemers, 30,1 % in een vestiging met 50 tot 200 medewerkers en 39,5 % in een onderneming met minstens 200 werknemers. In vergelijking met de andere Vlaamse provincies telt West-Vlaanderen (samen met Vlaams Brabant) het grootste aantal grote voedingsondernemingen met 200 of meer vaste medewerkers. Zie verder de West-Vlaamse TOP-30 op pagina 12.

West-Vlaamse zelfstandigen op kop in Vlaanderen

Einde 2014 waren in de West-Vlaamse voedingsbranche 1.621 zelfstandigen en helpers in hoofdberoep aan de slag (zie tabel 3).

tabel 3: Zelfstandigen en helpers in de voedingssector in de West-Vlaamse regio's en Vlaamse provincies 31/12/2014.

Bron: RSVZ, Verwerking: Afdeling DSA, POM West-Vlaanderen.

REGIO	Voeding
Regio Brugge	338
Regio Midden-West-Vlaanderen	370
Regio Oostende	152
Regio Westhoek	375
Regio Zuid-West-Vlaanderen	386
West-Vlaanderen	1.621
Antwerpen	1.098
Limburg	600
Oost-Vlaanderen	1.494
Vlaams-Brabant	665
Vlaams Gewest	5.478
Aandeel WVl in Vlaams Gewest	29,6%

Dit is het hoogste cijfer in Vlaanderen (met Oost-Vlaanderen op de tweede plaats). West-Vlaanderen claimt een aandeel van 29,6 % binnen de totale Vlaamse populatie. Dit aantal ligt quasi op hetzelfde niveau als eind 2012 (toen 1.664) maar bedraagt veel minder dan de situatie eind 2007, met toen nog 1.853 West-Vlaamse zelfstandigen in hoofdberoep.

De actoren

De taartgrafieken 2 en 3 op pagina 10 brengen het aantal actieve voedingsbedrijven in West-Vlaanderen (en in de andere provincies) in beeld. Eind 2014 was de Noordzeeprovincie 1.375 voedingsondernemingen rijk. Dat waren er 31 minder in vergelijking met het jaar daarvoor. Die terugval is al enige jaren aan de gang (-10 % sinds 2008).

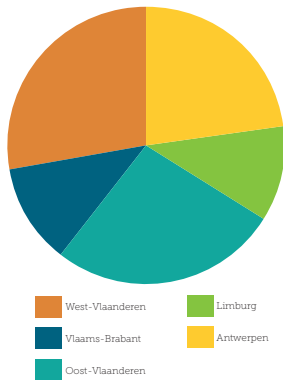
Binnen de Vlaamse context staat de kustprovincie in een leidende positie met een aandeel van 27,7 % binnen het totaal aantal actieve ondernemingen in de sector. Oost-Vlaanderen volgt op korte afstand (met 1.322 actoren) en op de derde plaats vinden we Antwerpen (1.145 actieve voedingsbedrijven). De positie van de West-Vlaamse spelers binnen de totale voedingspopulatie in Vlaanderen (27,7 %) ligt een stuk hoger dan die van



© Nick Vanderheyden

Grafiek 2: Aantal actieve ondernemingen in de voedingsector, Vlaamse provincies, 2014.

Bron: FOD Economie (ADSEI), Verwerking: Afdeling DSA, POM West-Vlaanderen.



alle West-Vlaamse industriële ondernemingen (24,4 %).

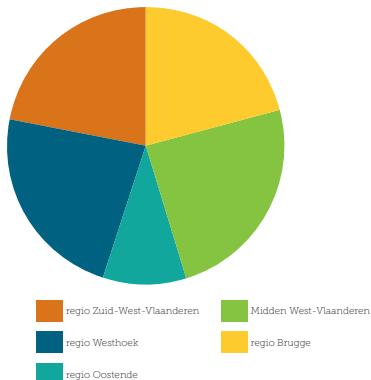
Binnen de West-Vlaamse rangorde is de voedingsindustrie het sterkst aanwezig in Midden-West-Vlaanderen en de Westhoek, niet toevallig ook de regio's met de grootste tewerkstelling verbonden aan deze sector.

Het aantal voedinggerelateerde bedrijven maakt 18 % uit van de West-Vlaamse industriële firma's. Dit is opnieuw een uitkomst die hoger ligt dan van de andere Vlaamse provincies.

België (NBB) kunnen niet worden opgesplitst per subsector. Daarom gebruikt de POM de cijfers van de overkoepelende sector 'voeding, dranken en tabak'. Het West-Vlaamse luik van deze sector realiseerde in 2014 een toegevoegde waarde van circa 1,3 miljard euro. Dit is een stijging van ruim 30 % ten opzichte van 2003. In vergelijking met het groeicijfer van de industrie (stijging van 7,3 % in dezelfde periode) is dit een puik resultaat. Het aandeel van West-Vlaanderen in de Vlaamse toegevoegde waarde van de hele sector bedraagt 26 %.

Grafiek 3: Aantal actieve ondernemingen in de voedingsector, West-Vlaamse regio's, 2014.

Bron: FOD Economie (ADSEI), Verwerking: Afdeling DSA, POM West-Vlaanderen.



De voedingsbaronnen van 1,3 miljard

De extensieve analyse van de POM West-Vlaanderen schetst ook het belang van de toegevoegde waarde van de West-Vlaamse etenswarenindustrie voor de totale economie.

De toegevoegde waarde is het bedrag dat de productiefactoren aan de waarde van de verbruikte goederen en diensten toevoegen: de som van productiefactoren als lonen, investeringen, belastingen, winst enz. De toegevoegde-waarde-statistieken van de Nationale Bank van

Hiermee illustreert de voedingssector andermaal zijn stuwende rol als het 'manna' van de West-Vlaamse economie.

Met speciale dank aan Nele Depestel en Sabine Traen van de afdeling Data, Studie en Advies (DSA) van de POM West-Vlaanderen.

De studie 'Voeding en Dranken in West-Vlaanderen', uitgegeven in maart 2015 vind je terug op de website van de POM West-Vlaanderen: www.pomwvl.be



Wie zijn de 30 grootste West-Vlaamse voedingsbedrijven?

800 nieuwe jobs sinds 2011

Jan-Bart Van In - hoofdredacteur

DE 30 GROOTSTE WEST-VLAAMSE VOEDINGS- EN DRANKENBEDRIJVEN CREËERDEN TUSSEN 2011 EN 2015 RUIM 800 NIEUWE VASTE BANEN. DIT IS EEN GROEI VAN 10,5 % IN AANTAL MEDEWERKERS, IN EEN PERIODE DAT DE LAAGCONJUNCTUUR NOG NIET HELEMAAL OPKLAARDE. DIT MARKANTE GEGEVEN ONDERLIJNT DE LEVENSKRACHT EN DYNAMIEK VAN DEZE INDUSTRIËLE SECTOR. WESTVLEES IS MET VOORSPRONG DE GROOTSTE WERKGEVER IN DE WEST-VLAAMSE VOEDINGSBRANCHE.

De expansie van de koplopers uit de West-Vlaamse voedingsindustrie illustreert dat er toekomst is voor alerte en innovatieve 'maakbedrijven' in onze contreien.

In de tabel op pagina 12 rangschikken we de 30 grootste voedings- en drankenbedrijven op basis van hun recentst gepubliceerde tewerkstellingscijfer (2014 of 2015). Het betreft hier het gemiddeld aantal vaste medewerkers in voltijdse equivalenten (VTE), zonder interimkrachten. Deze gegevens halen we uit de jaarrekeningen van deze ondernemingen (Balanscentrale).

Samengeteld komen we zo aan 8.574 arbeidsplaatsen voor de periode 2014-2015, wat dan neerkomt op 813 arbeidsplaatsen meer (+ 10,5 %) dan in het boekjaar 2011. Een opmerkelijke vaststelling omdat deze gunstige evolutie zich voltrok in de periode waarin de economie nog aan het bekomen was van de banken- en de eurocrisis. Maar ook omdat de jobaangroei bij de 30 grootste spelers een eind hoger ligt dan de nettotoename (een 300-tal) in de hele West-Vlaamse voedingsindustrie (1.400 bedrijven) binnen dezelfde periode (zie het voorgaande artikel). Deze gunstige trend zet zich in 2016 voort.

De grootste voedingswerkgever in de kustprovincie is **Westvlees** uit Westrozebeke (Staden) met 966 VTE. De onderneming van de familie Claeys ging in september 2016 op in de nieuwe, nog veel grotere entiteit Belgian Pork Group, een fusie met Covalis uit Leuven, dochter

van de Boerenbondgroep.

Ook de coöperatieve groep **Milcobel** is een belangrijke generator van regionale tewerkstelling, met in totaal 917 medewerkers in 2015. Tenminste als we de drie West-Vlaamse fabrieken **Ysco** (nr. 4 in onze tabel), **Belgomilk-Langemark** (nr. 11) en **Belgomilk-Moorslede** (nr. 19) samentellen.

Groeibedrijf **Alpro** uit Wevelgem, producent van soja-zuivelproducten rukt op naar een 3e plaats met 588 arbeidsplaatsen in 2015. Meteen is het ook de grootste groeier (in absolute getallen) via

de creatie van 111 nieuwe jobs (+ 23 %) op 4 jaar tijd.

De grootste procentuele groeier in onze top-30 is echter de minder bekende **Pluimveeslachterij Lammens (PSL) nv** uit Torhout. Bij dit familiebedrijf, waar al de vierde generatie mee aan het roer staat, veerde het aantal medewerkers op van 84 tot 159, goed voor een aanwas van 89 %. Groep Lammens telt overigens nog drie andere werkvennootschappen, die samen met PSL instonden voor 272 arbeidsplaatsen eind 2014.



Top 30 van werkgevers in de voedings- en drankensector in West-Vlaanderen

Bron: jaarrekeningen Balanscentrale NBB. Jaargemiddelden in voltijdse equivalenten

Top 30	Naam	Gemeente	Activiteit	FBM of BK ⁽¹⁾	TEW 2014 of 2015 ⁽²⁾	TEW 2011	Evolutie 2014/2011	
1	Westvlees	Staden	Vlees, excl. vlees van gevogelte		966	977	-11	
2	Alpro	Wevelgem	Gehomogeniseerde voedingspreparaten en dieetvoeding	FBM	588	477	111	
3	Veurne Snack Foods	Veurne	Aardappelen, excl. diepgevroren aardappelbereidingen	FBM	480	457	23	
4	Ysco (groep Milcobel)	Langemark-Poelkapelle	Consumptie-ijs		457	414	43	
5	Dujardin Foods (groep Ardo)	Ardoeie	Diepgevroren groenten en fruit		435	381	54	
6	Etabl. J. Soubry	Roeselare	Macaroni, noedels, couscous en dergelijke deegwaren		395	390	5	
7	Snack Food Poco Loco	Roeselare	Tex-Mex voeding	FBM	384	357	27	
8	Marine Harvest Pieters	Brugge	Vis en schaal- en weekdieren	FBM	376	430	-54	
9	Ardovries (groep Ardo)	Ardoeie	Diepgevroren groenten en fruit		368	360	8	
10	Volys Star	Lendeledede	Gevogelte		350	316	34	
15	Greenyard Foods (div. Pinguin) ⁽³⁾	Staden	Diepgevroren groenten en fruit		324	247	77	
11	Belgomilk (groep Milcobel)	Langemark-Poelkapelle	Kaasmakerij (mozzarella)		280	250	30	
12	Clarebout-Potatoes	Heuvelland	Diepgevroren aardappelbereidingen		278	219	59	
13	D'Arta	Ardoeie	Diepgevroren groenten en fruit		273	219	54	
14	Eurofreez	Poperinge	Diepgevroren aardappelbereidingen	FBM	258	195	63	
16	Vandemoortele Izegem	Izegem	Margarine en andere spijvetten		239	238	1	
17	Crop's	Wielsbeke	Diepgevroren groenten en fruit		228	181	47	
18	P.B.I. Fruit Juice Company	Brugge	Frisdranken	FBM	236	160	76	
19	Belgomilk (groep Milcobel)	Moorstede	Zuivelfabrieken en kaasmakerijen		180	155	25	
20	Vanelo (Lutosa) ⁽⁴⁾	Waregem	Aardappelen, excl. diepgevroren aardappelbereidingen	FBM	167	164	3	
21	Westfro	Staden	Diepgevroren groenten en fruit		151	140	11	
22	Pluimveeslachterij Lammens	Torhout	Gevogelte		159	84	75	
23	Mulder Natural Foods	Roeselare	Maalderijproducten		139	116	23	
24	Jules Destrooper	Lo + Ieper	Biscuit en banket		135	129	6	
25	Baronie Productie	Veurne + Brugge	chocoladeverwerking	FBM	130	150	-20	
26	Cargill Oil Packers	Izegem	Oliën en vetten	FBM	127	122	5	
27	Fromunion (Passendale Kaas)	Zonnebeke	Zuivelfabrieken en kaasmakerijen	FBM	125	125	0	
28	Vandenbogaerde	Menen	Vlees, excl. vlees van gevogelte		123	102	21	
29	Frima	Oostende	Diepgevroren bereide maaltijden en snacking producten	FBM	114	126	-12	
30	Agristo	Harelbeke	Diepgevroren aardappelbereidingen		109	80	29	
Totalen					8.574	7.761	813	10,50%

(1) FBM = Filiaal van buitenlandse multinational.

(1) BK = Belgisch kapitaal.

(2) De cijfers hebben betrekking op het boekjaar afgesloten einde 2015 (indien reeds gepubliceerd) of einde 2014 en in andere gevallen betreft het vennootschappen die hun boekjaar afsluiten in de loop van het kalenderjaar.

(2) TEW = tewerkstelling in voltijds equivalenten

(3) De beursgenoteerde vennootschap Greenyard Foods met zetel in Gent, is de opvolger van het vroegere Pinguin. De tewerkstelling die gekoppeld is aan deze nv betreft de productie-activiteiten van diepvriesgroenten in Westrozebeke en in Langemark.

(4) Vanelo uit Waregem is in februari 2015 opgegaan in een fusie met zusterbedrijf Lutosa uit Leuze, als gevolg van de overname van het bedrijf door de Canadese groep McCain.

Dominante diepvriesbedrijven

We kunnen ook niet naast het belang van de West-Vlaamse verwerkers van groenten en aardappelen (voornamelijk diepgevroren) kijken. Dit blijkt ook manifest uit deze rangschikking, met 11 namen op de 30. Samen zijn ze goed voor 3.070 jobs in 2014. Dat zijn er 430 meer dan in 2011. Met als koptrekkers **Veurne Snack Foods** (de chipsfabriek van Pepsi Cola) gevolgd door **Dujardin Foods** en **Ardo** (allebei uit de fusiegroep Ardo). Als we afgaan op de jongste signalen, dan zijn de investeringshonger en expansiedrang van de bravouremakers in deze deelsector nog niet getemperd. Onze top-30 bevat onvermijdelijk ook bedrijven die een neerwaartse fase doormaken qua tewerkstelling. **Marine Harvest Pieters uit Brugge** (nr. 8), de Belgische nummer 1 in visverwerking, gaat na vele jaren van sterke groei door een periode van herstructurering en

terugplooiën. Dit vertaalt zich in een verlies van 54 banen tussen 2011 en 2014.

Op eigen kracht of als filiaal?

De 30 kampioenen van de West-Vlaamse voedingsindustrie kunnen we ook vanuit een andere invalshoek bekijken, door op zoek te gaan naar de verhouding tussen West-Vlaamse familiebedrijven (BK in de tabel) en filialen van buitenlandse multinationals (FBM in de tabel). Voor de hele top-30 ligt de verhouding op 11 buitenlandse eigenaars (iets meer dan een derde) tegenover 19 familiebedrijven of ondernemingen die steunen op Belgisch kapitaal.

Maar als we focussen op de kop van ons klassement, dan stellen we vast dat 4 van de 10 grootste West-Vlaamse voedingsondernemingen in handen zijn van buitenlandse concerns. Waarbij ook

de beslissingscentra van deze entiteiten buiten ons land liggen. Die vier mooie bedrijven (Alpro, Veurne Snack Foods, Poco Loco en Marine Harvest Pieters) zijn elk ooit gestart vanuit West-Vlaams kapitaal en ondernemerschap, maar gingen in een latere expansiefase (of generatiefase) op in een groter buitenlands geheel.

Deze bevinding lijkt het oude cliché te bevestigen dat West-Vlaamse familiebedrijven (met hun specifieke familiale bedrijfscultuur) het vaak moeilijk hebben om op eigen kracht door te groeien van middelgrote onderneming naar het echelon van grote en/of mondiale speler. Doorbijters als Westvlees, Ardo en Soubry bewijzen dat het ook anders kan. Benieuwd hoe dat in de toekomst evolueert.

Vlaams
Nederlandse
Delta

SAVE THE DATE

MADE IN DELTA ▲

6^{de} Vlaams-Nederlandse Delta Conferentie
Over de kracht van de innovatieve maakindustrie in de Delta

Woensdag 9 november 2016 vanaf 15u – Gent, Het Pand

Grensarbeid neemt verder toe in voedingsindustrie

Krachtige aantrekkingspool voor Franse arbeidskrachten

Bart Vancauwenberghe - freelance journalist

HET AANTAL GRENSARBEIDERS UIT FRANKRIJK IN ONZE PROVINCIE BLIJFT STIJGEN, ZEKER IN DE VOEDINGSINDUSTRIE. DIT ONDANKS HET MINDER AANTREKKELIJK FISCAAL STATUUT DAT IN 2012 IS INGEVOERD. EEN RECENTE STUDIE VAN DE POM WEST-VLAANDEREN TOONT AAN DAT ER IN 2013 2.526 FRANSEN IN DE WEST-VLAAMSE VOEDINGSSECTOR ACTIEF WAREN. OP VIJF JAAR TIJD IS DAT EEN TOENAME MET 20 PROCENT. WE LIJSTEN DE BELANGRIJKSTE CIJFERS VOOR JE OP EN STEKEN ONS LICHT OP BIJ WESTVLEES, WAAR DE GRENSARBEIDERS STERK VERTEGENWOORDIGD ZIJN.

In 2013 waren circa 16.000 loontrekkers¹ actief in de West-Vlaamse voedingsindustrie, dranken- en tabakssector. Daarvan komt 76 % uit onze provincie zelf. Circa 15,5 % van de loontrekkenden heeft de Franse nationaliteit. Overigens is in alle provinciale regio's het leeuwendeel van de loontrekkenden uit de streek zelf afkomstig. In Brugge, Oostende en de Westhoek vertegenwoordigen West-Vlamingen minstens de helft van het totale personeelsbestand in deze sectoren.

Toename grensarbeiders

In vergelijking met het jaar voordien is de stijging van het aantal Franse werknemers in 2013 nog relatief beperkt (+ 1,69 %). Maar meten we over een wat langere periode, dan merken we dat de inkomende pendel van Franse grensarbeiders significant is toegenomen. Bedroeg hun aantal in 2008 nog 2.103, dan noteerden de onderzoekers van de Provinciale Ontwikkelingsmaatschappij in 2013 2.526 werknemers die vanuit Frankrijk naar West-Vlaanderen kwamen werken: een stijging met ruim 20 procent in vijf jaar. Voor 2014 en 2015 waren bij het afsluiten van deze publicatie nog geen cijfers beschikbaar.

¹ De analyse die de POM West-Vlaanderen uitvoerde rond de pendel van de loontrekkenden in de voedingssector, is niet gebaseerd op de statistieken van de RSZ, maar wel op die van de VAR (Vlaamse Arbeidsrekening). Naast de voedingssector zijn ook de dranken- en tabakssector in de studie meegenomen.

Een geografische situering van de pendelarbeid leert dat het grootste contingent aan Franse grensarbeiders terug te vinden is in Midden West-Vlaanderen. Hoewel het aantal Fransen er in 2013 met 14 eenheden daalde (1.070 ten opzichte van de 1.084 uit 2012), scoort deze regio nog altijd hoger dan de Westhoek (de nummer 2), die wel aan een opmars bezig is. In vergelijking met 2012 (899 mensen), steeg het aantal Fransen in de Westhoek in 2013 met nog eens 3,5 % tot 931. De Westhoek is overigens de enige West-Vlaamse regio waar het aantal Fransen sinds 2008 continu bleef stijgen.

Zuid-West-Vlaanderen (regio Kortrijk-Waregem-Menen), dat net als de Westhoek paalt aan de Franse grens, komt pas op de derde plaats: daar waren in 2013 514 Fransen actief in de voedingssector. Dat is te verklaren door het feit dat het aanbod aan voedingsbedrijven in Midden-West-Vlaanderen en in de Westhoek hoger ligt dan in de regio Kortrijk.

Een minderheid van onze werkklustige Zuiderburen vinden we in de verder van Frankrijk afgelegen regio's Brugge (9 tewerkgestelden) en Oostende (3 personeelsleden). Dat zijn er wel 4 meer dan in 2012.

Fiscaal statuut toch geen belemmering

Fransen laten zich dus niet tegenhouden

door de verandering van 1 januari 2012 in het fiscaal statuut voor grensarbeiders. Zuiderburen die voordien al bij een Belgisch bedrijf actief waren, worden nog tot het jaar 2034 minder belast in hun thuisland en betalen minder sociale zekerheidsbijdragen in het land van tewerkstelling. Wie sinds Nieuwjaar 2012 als grensarbeider op de loonlijst van een Belgisch bedrijf terecht kwam, geniet niet meer van die voordelen, maar toch blijven veel buitenlanders graag de grens oversteken om aan de slag te kunnen. Dit heeft onder meer te maken met de hoge werkloosheidsgraad in Noord-Frankrijk, het hogere loon in België en met de loyaliteit van de al langer tewerkgestelde Franse werknemers aan hun West-Vlaamse werkgever.

Westvlees:

40 % Franse werknemers

Westvlees uit Staden is gepokt en gemazeld in het aanwerven van grensarbeiders. De producent van vers en bereid varkensvlees is in de Westhoek vermoedelijk de belangrijkste werkgever voor Franse grensarbeiders.

HR-manager Francis Beunens: "Tussen 2006 en 2011 is het aantal Franse werknemers bij ons gevoelig gestegen, maar de jongste vijf jaar bleef het cijfer eerder stabiel. Momenteel zijn er bij ons 455 Franse collega's aan de slag. Zij vertegenwoordigen daarmee zowat 40 procent van ons totale personeelsbestand. We



© Westvlees

merken dat het de jongste jaren steeds moeilijker wordt om Franse stielmannen te vinden. Daarom kunnen we ook niet anders dan mensen uit onder meer Polen en Roemenië een kans geven.”

Concurrentie in eigen streek

De populariteit die Westvlees bij Franse medewerkers geniet, valt uiteraard deels te verklaren door de ligging van het bedrijf, relatief dicht bij de Franse grens. De recente verandering van het statuut van grensarbeiders heeft daar weinig aan veranderd.

Francis Beunnens: “Het is niet zo dat wij daardoor plots te maken krijgen met een forse daling van de instroom. Als er het laatste half jaar in ons bedrijf iets minder belangstelling vanuit Frankrijk was, komt dat volgens mij vooral door het feit dat er meer andere ondernemingen zijn die lang de boot hebben afgehouden, maar intussen wel op grensarbeiders inzetten.”

In Staden hebben ze door ervaring geleerd dat het weinig nut heeft om voor deze doelgroep taalcursussen Nederlands te organiseren. “Eigenlijk hebben we vooral negatieve ervaringen met de policy om vast te houden aan het Nederlands op de werkvloer. Simpelweg omdat het Frans contingent daarvoor te groot geworden is. Door de diversiteit van onze Franse medewerkers, hebben we intussen ook komaf gemaakt met de stelling dat er geen Frans dialect mag worden gesproken. We zorgen ervoor dat onze Nederlandstalige medewerkers de belangrijkste Franse sleutelbegrippen met betrekking tot onze sector onder de knie hebben en we laten een Franse medewerker die al langer bij ons actief is de nieuwe Franse collega’s wegwijs maken. Daarnaast zijn van alle cruciale arbeidsdocumenten Franse versies beschikbaar, zodat ook zij weten waaraan zich te houden.”

IBO-contract

“Wie relatief weinig ervaring heeft met het aanwerven van Frans personeel, doet er goed aan de gewone wervingsprocedures te volgen en hen te behandelen als iedere andere sollicitant”, oppert Beunnens. “Daarbij is het een voordeel dat er met een contract van Individuele BeroepsOpleiding (IBO) kan worden gewerkt”.

In de toekomst moeten het Franse en het Belgische arbeidsmarktbeleid nog beter op elkaar worden afgestemd, vindt Francis Beunnens. “Sowieso kunnen veel bedrijven niet anders dan de mosterd in Frankrijk te gaan zoeken, want de West-Vlaamse arbeidsmarkt is zo goed als uitgemolken. Je kunt natuurlijk ook mensen uit het voormalige Oostblok een kans geven, al bouwen zij doorgaans een minder lange anciënniteit op.”

www.westvlees.com

De diepgevroren goudader van de voedingsindustrie

Julie Verhooghe - stafmedewerker Resoc Midden West-Vlaanderen

DE VOEDINGSINDUSTRIE SPEELT IN DE SPITS VAN DE VLAAMSE INDUSTRIE. BINNEN WEST-VLAANDEREN LIGT HET ZWAARTEPUNT VAN DE (AGRO)VOEDINGSNIJVERHEID IN DE REGIO'S MIDDEN-WEST-VLAANDEREN EN DE WESTHOEK. ZO IS DE SECTOR VAN DE DIEPVRIESGROENTEN, MET EPICENTRUM IN MIDDEN-WEST-VLAANDEREN, DE GROOTSTE CLUSTER TER WERELD IN ZIJN SOORT. MAAR LIEFST 22 % VAN DE WERELDWIJDE EXPORT VAN DIEPVRIESGROENTEN KOMT UIT BELGIË, MET DE REGIO ROESELARE-TIELT ALS ZWAARTEPUNT.

Binnen West-Vlaanderen situeert de grootste absolute tewerkstelling in de voedingssector zich in Midden-West-Vlaanderen, met 6.248 jobs of een aandeel van 39,3 %. De voedingscluster staat in voor 20 % van de industriële en bijna 7 % van de totale tewerkstelling in de regio rond Roeselare en Tielt.

Om te blijven groeien heeft deze stabiele, innovatieve én exportgerichte branche voortdurend nood aan nieuwe werknemers. Vooral de vraag naar technisch geschoolde mensen is groot.

In West-Vlaanderen zijn er vijf gemeenten met meer dan 1.000 werknemers in de voedingssector. Drie ervan liggen in Midden-West-Vlaanderen: Ardoorie, Staden en Roeselare. 23,7 % van alle West-Vlaamse ondernemingen uit de voeding situeren zich in de regio Roeselare-Tielt. Deze is daarmee de nummer één, gevolgd door de Westhoek en Zuid-West-Vlaanderen. In West-Vlaanderen tellen 32 actoren in de voedingssector *meer dan 100 werknemers*. De helft ervan ligt in Midden-West-Vlaanderen. West-Vlaanderen telt ook 17 grote voedingsbedrijven met 200 of meer werknemers. 9 van deze 17 grote vestigingen zijn gesitueerd in Midden-West-Vlaanderen: vijf in het arrondissement Roeselare en vier in het arrondissement Tielt. Deze negen grote werkgevers zorgen binnen de regio voor meer dan 50 % van de loontrekkende tewerkstelling in de voedingssector. Eén bedrijf uit Midden-West-Vlaanderen (**Westvlees uit Staden**) staat afgetekend

op kop in het tewerkstellingsklassement, met circa 1.000 werknemers. (N.v.d.r.: zie elders in dit nummer van West-Vlaanderen Werkt)

In 2015 ontving de VDAB een record-aantal van 1.254 vacatures voor de voedingssector in West-Vlaanderen. Dit was een stijging met 62 % in vergelijking met 2014. 656 vacatures - of 52 % van het totaal - situeerden zich in Midden-West-Vlaanderen.

De grootste en sterkste subsector binnen de voeding is de categorie 'vervaardiging en conservering van groenten en fruit'. Deze telt binnen West-Vlaanderen circa 40 vestigingen, waarvan de helft actief is in Midden-West-Vlaanderen.

In enkele subsectoren is er een duidelijke *geografische concentratie*. Zo zijn de vleesverwerkende branche, de groente-en-fruitsector en de sector van de oliën en vetten, manifest geconcentreerd in de regio Midden-West-Vlaanderen. Slechts één vestiging in de subsector van de 'vervaardiging van plantaardige en dierlijke oliën en vetten' telt meer dan 200 werknemers (**Vandemoortele in Izegem**). De zes West-Vlaamse vestigingen in deze subsector situeren zich allemaal in Midden-West-Vlaanderen!

Diepvriestandem West-Vlaanderen-China

Een belangrijke factor voor de voedingsbranche in Midden-West-Vlaanderen is de sector van de diepvriesgroenten.

Met onder meer **Pinguin** (groep Greenyard Foods), **Ardo groep** (recente



©Patrick Holderbeke

fusie van ArdoVries en Dujardin Foods), **d'Arta** en **Dicogel-Begro** ligt het gros van de belangrijke spelers in de regio Midden-West-Vlaanderen.

ArdoVries (thuisbasis van zowel Ardo, d'Arta als Dicogel-Begro) wordt soms de Europese hoofdstad van de diepvriesgroenten genoemd. De mondiale positie van de West-Vlaamse diepvriesgroentencluster is indrukwekkend. Ruim 22 % van de wereldwijde export van diepvriesgroenten komt uit ons land. De op een na grootste exporteur is China, met 17 % van de wereldmarkt.

De diepvriesgroentencluster is met zijn grootte en internationale positie de bekendste en wellicht meest typerende sector binnen de voedingsindustrie in Midden-West-Vlaanderen. Maar daarnaast herbergt deze regio nog tal van andere topbedrijven, die niet zelden tot de Europese top binnen hun marktsegment behoren. We noemen er enkele:

- **Westvlees** uit Staden en **Volys Star** uit Lendeledde zijn grote actoren in de verwerking van varkensvlees en pluimvee.
- **Snack Food Poco Loco** is de

Europese nummer één in Tex Mex food (o. a. tortillachips).

- **Mulder Natural Food** uit Roeselare is één van de Europese marktleiders in de productie van private label ontbijtgranen.
- Familiebedrijf **Soubry** uit Roeselare is alom bekend en één van Europa's grootste pastaproductenten.
- **Cargill en Vandemoortele** zijn toonaangevende spelers in de verwerking van plantaardige oliën.



Voedingssector is broodnodig voor de Westhoek

Bart Vancauwenberghe - freelance journalist

DE WEST-VLAAMSE VOEDINGSINDUSTRIE WAS EIND 2014 WERKGEVER VOOR 15.879 LOONTREKKENDEN. OOK IN DE WESTHOEK VERDIENEN HEEL WAT MENSEN HUN BROOD MET DE PRODUCTIE VAN VOEDING EN DRANKEN. QUA TEWERKSTELLING IN DE VOEDING BEKLEEDT DE WESTHOEKREGIO MET EEN PROVINCIAAL AANDEEL VAN 25,4 % OF 3.956 LOONTREKKENDEN DE TWEDE PLAATS NA MIDDEN-WEST-VLAANDEREN (6.168 JOBS OF 39,6 %). VOKA WEST-VLAANDEREN PEILDE BIJ EEN VIJFTAL PROMINENTE VOEDINGSPRODUCTENTEN UIT DE WESTHOEK NAAR HOE ZIJ HUN ROL ALS WERKGEVER INVULLEN.

In de Westhoek zorgt de voedingssector voor 32 % van de industriële en 6,4 % van de totale tewerkstelling. In gemeenten als Langemark-Poelkapelle en Heuvelland wordt de industriële tewerkstelling quasi volledig ingevuld door de voedings- en drankenindustrie. De factor 'werk in eigen streek' is een pluspunt voor de medewerkers van de meeste tenoren uit de branche.

In het **Beauvoords Bakhuis** in **Veurne** zijn 20 werknemers aan de slag, vooral operatoren, deegbereiders en productie-verantwoordelijken. Samen vertegenwoordigen ze 14 voltijdse equivalenten (VTE). "Ons personeel apprecieert onze flexibiliteit en de familiale sfeer die hier heerst", weet **bedrijfsleider Karen Pauwelyn**.

"De beroepsfierheid bij die mensen wordt gestimuleerd door het feit dat wij al vier jaar na elkaar de award voor de 'beste pannenkoeken ter wereld' ontvangen. Het personeel vindt het leuk om dicht bij huis te werken, niet in files te moeten staan en op een goede naschoolse kinderopvang te kunnen rekenen."

Groeikansen

Bij **Biobakkerij De Trog** in **Ieper** werken 80 VTE's, hoofdzakelijk bakkers en verpakkingsoperatoren.

HR-manager Filip Buyse: "Mensen komen bij ons werken omdat ze allemaal groeikansen krijgen, zich blijvend kunnen laten opleiden en actief in de dagelijkse werking van de onderneming

worden betrokken. Nieuwe vacatures invullen is niet altijd eenvoudig, omdat er onvoldoende geschoolde bakkers op de markt zijn. We proberen dit deels op te vangen door automatisering, al mag die aanpak geen afbreuk doen aan het ambachtelijke karakter van ons product. Op de productievloer zijn we innovatief met orderpicking via 'smart glasses'."

Milcobel, met vestigingen in Langemark en Moorslede, telt 1.245 medewerkers in VTE (in drie fabrieken). Daarmee is het de belangrijkste werkgever binnen de voedingsbranche in de Westhoek. Bovendien werken er in de provincie nog 1.344 coöperatieve leden/melkleveranciers exclusief voor het melkbedrijf.

Managing director Luc Van Hoe: "De continuïteit, duurzaamheid en stabiliteit van onze firma zorgen ervoor dat we relatief goed nieuwe werknemers kunnen aantrekken. Als coöperatie hechten we ook veel belang aan de inspraak van de medewerkers. Bovendien is in de Westhoek melk als product heel nabij, aangezien veel melkboeren vlak bij ons bedrijf zijn gevestigd. Met de extra uitbreiding van de mozzarellafabriek in Langemark kreeg ons personeel een nieuwe, leuke uitdaging."

Ambassadeurs en visibiliteit

Bij **Pidy** in **Ieper**, wereldleider in afgebakken bladerdeeg, vinden ze het belangrijk dat elk van de 250 medewerkers (actief in België, Frankrijk, de Verenigde Staten en het Verenigd Koninkrijk) zich als een

ambassadeur van het bedrijf ontwikkelt. "Dat doen we door mensen de kans te geven zich te ontplooiën en hen zoveel mogelijk bij het productieproces te betrekken", stipt **marketing manager Steve Van Lauwe** aan. "Al onze medewerkers hebben een sterke affiniteit met voeding en een goede talenkennis. Door onze ligging op 20 minuten van de Franse grens, is Frankrijk voor ons een belangrijke afzetmarkt, terwijl we via de haven van Calais vrij makkelijk goederen naar niet-Europese landen kunnen exporteren."

Met de 'Macarons de Paris' lanceerde **Poppies** uit Zonnebeke recent een nieuw product. Een deel van de 150 VTE die bij de West-Vlaamse vestiging van het koekjes- en gebakbedrijf aan de slag zijn, leerden de onderneming kennen door de ligging langs de autoweg Kortrijk-Ieper. "We willen onze visibiliteit verder vergroten door als bedrijf meer naar buiten te treden", verduidelijkt **management assistant Sylvie Vandebussche**. "Sowieso heeft de Westhoek als ondernemingsregio heel wat troeven, door de werkethiek van gemotiveerd personeel en de goede, quasi filevrije weginfrastructuur. Daar moeten we blijvend op inzetten."

SBM helpt productontwikkelaars voedingsindustrie uit de startblokken!

ALS HET GAAT OVER ONTWIKKELING VAN VOEDINGSPRODUCTEN DENKEN WE VAAK AAN RESEARCH & DEVELOPMENT-AFDELINGEN VAN GROTE VOEDINGSBEDRIJVEN EN MULTINATIONALS. MAAR OOK VOOR KMO'S ZIJN ER HEEL WAT OPPORTUNITeiten IN PRODUCTONTWIKKELING. MET DE OPLEIDING 'PRODUCTONTWIKKELING IN DE VOEDINGSINDUSTRIE' WIL SBM (SKILLS VOOR BEDRIJF EN MEDEWERKERS) ONDERNEMERS IN DE VOEDINGSINDUSTRIE UIT DE STARTBLOKKEN HELPEN.

Op de eerste 'Dag van de Productontwikkelaar in de voedings- industrie' op 1 december 2015 in het Huis van de Voeding, werd het nieuwe opleidingsstraject voorgesteld.

De focus van de opleiding ligt op het ontwikkelen van nieuwe en het optimaliseren van bestaande voedingsproducten. Zo zijn er heel wat opportuniteiten voor de ambachtsman die zijn productie wil upsalen van een artisanal naar een (semi-) industrieel productieproces. Ook horeca-ondernemers die hun recepten willen commercialiseren buiten de traditionele horecalocaties of landbouwers die een toegevoegde waarde willen creëren voor hun grondstoffen, vinden zeker ideeën en oplossingen binnen deze opleiding.

Van bij de start in januari 2016 werden de 13 productontwikkelaars in spe wegwijs gemaakt in het complexe proces van productontwikkeling via een roadmap. De Academie voor de Toekomst Voeding betrok VIVES Campus Roeselare, Flanders' FOOD en het docentennetwerk van SBM om alle aspecten uit de roadmap te dekken: voedselbewerking, houdbaarheid, voedselveiligheid, etikettering en kostprijsbepaling.

Aan de hand van een zelf te ontwikkelen product leerden de deelnemers steeds meer 'industriële' te denken. Op 23 juni stelden de cursisten hun nieuwe producten voor aan een vakjury. De jury was verrast door de positieve resultaten:

groentesnoepjes, een innovatieve taartbodem, hartige mellowcakes, verschillende kant-en-klare maaltijden en kruidige noten werden gepresenteerd. De productontwikkelaars kregen waardevolle feedback van de jury waarmee ze hun producten verder kunnen verbeteren.

Met de steun van POM West-Vlaanderen wordt het Huis van de Voeding in Roeselare de nieuwe uitvalsbasis van de tweede reeks die start op 19 november 2016. Daarnaast bundelen de partners hun krachten en knowhow, onder de vlag van de Academie voor de Toekomst voor de jaarlijkse 'Dag van de Productontwikkelaar in de Voedingsindustrie'. Toekomstige en huidige productontwikkelaars worden er geïnformeerd van de nieuwe opportuniteiten op vlak van productontwikkeling. Wie zich wil laten inspireren en wie wil netwerken: afspraak op **donderdag 13 oktober 2016** in het Huis van de Voeding!

www.sbmopleidingen.be
050 40 30 90 - info@sbmopleidingen.be



Sbm
SKILLS VOOR BEDRIJF EN MEDEWERKERS

west-vlaanderen
de gedreven provincie

Een initiatief van
ACADEMIE VOOR DE TOEKOMST
INNOVATOR IN VOEDING

POM
maakt werk van West-Vlaanderen

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 tracement, 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 teruggedroefd. 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

Innovatie in de praktijk (1)

Milcobel maakt kazen met robots

Els Jonckheere - freelance journalist

IN HET KADER VAN EEN REORGANISATIE BESLOOT MILCOBEL IN MOORSLEDE OM HET GROOTSTE GEDEELTE VAN ZIJN PRODUCTIE EN OPSLAG/PICKING TE AUTOMATISEREN. VERSCHILLENDE ROBOTS SPELEN HIERBIJ EEN PROMINENTE ROL, ZELFS IN DE UITVOERING VAN EERDER COMPLEXE TAKEN. VOLGENS SITEMANAGER IVY LEFEVERE IS DE INVESTERING LONEND. NIET ALLEEN KON DE KAASFABRIEK DE CAPACITEIT VERDUBBELEN ZONDER HET PERSONEELSBESTAND EN DE FYSIEKE RUIMTE MET EEN FACTOR TWEE TE MOETEN UITBREIDEN, OOK VERBETERDEN DE ARBEIDSCONDITIES STERK. MET DIT LAATSTE BIEDT MILCOBEL EEN ANTWOORD OP DE MAATSCHAPPELIJKE VRAAG NAAR LANGERE LOOPBANEN.

In de periode 2010-2014 investeerde Milcobel meer dan vijftig miljoen euro in de gebouwen, machines, robots en automatisering van de site in Moorslede. Dat het bedrag zo hoog ligt, komt onder meer doordat er niet naar kant-en-klare oplossingen kon worden gegrepen.

Sitemanager Ivy Lefevere: "Omdat het om een totaalconcept ging en elke kaasmakerij op een andere manier werkt, kan je voor dergelijke projecten niet alleen maar op de kennis van de leverancier

steunen. Met andere woorden: je moet intern over ingenieurs beschikken die de 'automatische fabriek' verregaand in detail kunnen ontwerpen en de constructeurs bij de ontwikkeling van de benodigde maatsystemen begeleiden."

Ook voortraject vernieuwd

Reden van de investering was de overheveling van de activiteiten van andere vestigingen naar Moorslede. De toegenomen productenvariëteit maakte dat er daar nood was aan een tweede productielijn. Het voortraject en de kaasbereiding voor beide lijnen loopt grotendeels gelijk, maar vanaf dan is er een groot verschil. Bij lijn 1 worden de kaasvormen en hun deksels manueel behandeld, terwijl dat bij lijn 2 door een portaalrobot gebeurt.

Automation Engineer Ivan Windels:

"Kort geschetst komt het erop neer dat de plaat onder de wrongel op de transportband door middel van een zijdelingse robotarm wordt weggeduwd, waardoor de kaas in de vorm valt. Een andere robotarm plaatst het deksel erop, dat dan via perslucht op de vorm wordt geduwd. Alleen nog maar met deze automatisering sparen we vier operatoren per shift uit."

Receptgestuurd pekelen

De kaas wordt na het ontvormen in een 'pekelkooi' geplaatst. Bij de uitbreiding

van de productiecapaciteit werd bijkomende pekelpacaciteit voorzien. In dit nieuwe 'bad' gebeurt alles volautomatisch en receptgedreven.

Ivy Lefevere: "Dit is voor de kleine kaasjes. Een pick & place-robot plaatst die eerst in kratjes, die dan op hun beurt in een pekelpakket terechtkomen. Een kraan pikt de kratjes op en via een hefbrugsysteem worden ze op de juiste plaats in het pekelpakket gezet. Een computersysteem kiest de locatie en zorgt er autonoom voor dat de kazen de benodigde duur ondergedompeld blijven. Een tweede brug heft de box uit het bad en brengt die naar het uitpekelpakket. De kaas wordt daar via pekelpakket laag voor laag uit de pekelpakket gehaald en op de juiste rijpingsdrager gebracht. Hetzelfde principe passen we trouwens ook toe voor de grotere kazen, met uitzondering van de fase van de 'kratjes'. Alleen de kazen die tijdens de rijping een korstflora nodig hebben, behandelen we nog manueel. Dat is zo'n 10 % van het totale volume."

Automatisering via hoogbouwmagazijnen

Na het pekelen worden de kazen gerijpt tot ze de gewenste smaak en textuur hebben ontwikkeld. Dit gebeurt gedeeltelijk in de traditionele rijpingszalen, waar manueel speciale organismen op de korst worden aangebracht. Deze dragen





© Milcobel

sterk bij tot de smaak en het aroma van deze kazen.

Ivan Windels: "Maar de hardere kazen, die toch de meerderheid van het volume uitmaken, worden automatisch behandeld in volautomatische hoogbouwmagazijnen." Ook de rijping is volledig receptgedreven. Wanneer het juiste tijdstip is aangebroken, geeft de computer autonoom de hoogbouwzaal het 'order' om de kaas naar de behandelingslijn te brengen. Daar worden de kazen volautomatisch gedraaid en geplastificeerd, om daarna terug naar de rijpingszaal te worden gebracht. Bij het transport komt geen enkele operator of reachtruck te pas. Alles is georganiseerd met shuttles en geautomatiseerde kranen.

Robots in verpakking

De computer geeft ook aan wanneer de kazen de beoogde rijping hebben gehaald. Het hoogbouwmagazijn krijgt dan de opdracht het product op de transportbaan naar de verpakkingruimte

te plaatsen. Daar voert de kaasmeester nog een eindcontrole uit. Daarna verloopt het proces in de meeste gevallen opnieuw volautomatisch.

Ivan Windels: "We hebben nog één 'manuele' verpakkinglijn voor de kleine kazen. Daarnaast is er een nieuwe lijn voor de grote kazen die autonoom werkt met hoogbouwkransen, shuttles en dubbelassige robots. Deze laatste halen de planken met de kazen op uit de kooi. De kazen worden op een transportband gelegd. Na het wegen en de metaaldetectie legt een robot ze in een transportbox voor de vrachtwagens. Of de kazen komen terecht op een plateau waar ze via vacuümtechniek in dozen of op palletten worden geplaatst. Ten slotte is er nog de bulk die via een uitschuifbare transportband rechtstreeks in de vrachtwagen belandt."

De factor ecologie

De site van Moorslede scoort ook op ecologisch vlak hoge toppen. Het meest in het oog springt de omgekeerde

Milcobel Moorslede is significante werkgever

De kaasfabriek van Milcobel in Moorslede is de werkplek van 180 medewerkers en specialiseert zich in de productie van consumentenkazen. De bekendste merken zijn de 'Brugge kazen' en 'Nazareth'. Daarnaast maakt ze ook veel bierkazen (Watou, Brigand...) en 'mediterrane' kazen (onder meer Rigatello, Latteria en Fontal). In totaal gaat het om een vijftigtal recepturen, wat resulteert in zo'n 200 referenties (verschillende rijpingen, groottes en verpakkingen). Vandaag produceert Milcobel jaarlijks 15 à 17.000 ton product, waarvan 60 % voor de Benelux-markt is bestemd. Zo'n 35 % wordt naar Zuid-Europa uitgevoerd en de rest gaat naar andere Europese landen, Rusland, de Verenigde Staten...

osmose-installatie die het bedrijf een jaar geleden in gebruik nam. Deze scheidt het water van de wei.

Ivy Lefevere: "Door deze investering konden we het aantal uitgaande transporten met 70 % verminderen en een belangrijk deel van ons leidingwater vervangen door water dat we met deze installatie zelf produceren. En natuurlijk gebeuren ook deze processen volautomatisch..."

www.milcobel.be

Innovatie in de praktijk (2)

Icelandic Gadus wil jongeren weer aan de vis

Nick Vanderheyden - freelance journalist

SINDE DE OVERNAME VAN HET VISVERWERKEND BEDRIJF GADUS UIT NIEUWPOORT EIND 2012 DOOR DE IJSLANDSE MASTODONT ICELANDIC, KENT HET VERNIEUWDE ICELANDIC GADUS EEN GESTAGE GROEI. HET OMZETCIJFER ZWOL AAN VAN CIRCA 65 MILJOEN TOT 80 MILJOEN EURO EN HET PERSONEELSBESTAND GROEIDE VAN 90 NAAR 100. DE HEFBOMEN VAN DIT DYNAMISCH PROCES ZIJN HET AANSCHERPEN VAN DE VERSCHILLENDE AFDELINGEN EN PRODUCTINNOVATIES ZOALS DE 'SAUCY FISH'.

Icelandic Gadus nv is het op twee na grootste visverwerkende bedrijf in onze provincie. Alleen Marine Harvest Pieters en Morubel zijn groter. Dagelijks voert het bedrijf van over de hele wereld allerhande (veelal klassieke) vissoorten in, maar het is ook een belangrijke afnemer van de Vlaamse visserijsector. Maximaal twee dagen na aankomst liggen de visproducten al verwerkt en verpakt bij retail- en cash & carry-klanten. Blankenbergenaar Frank Tierenteyn leerde de 'visstiel' eerst als kaderlid en later

als CEO van Marine Harvest Pieters. Na een omweg als manager bij vleesbedrijf Viangro in Brussel belandde hij begin 2013 bij Icelandic Gadus in de functie van afgevaardigd bestuurder.

Frank Tierenteyn: "We werken in een hels tempo om producten ultravers op de markt te brengen. Dankzij een gestroomlijnde organisatie en partners als ICT-bedrijf Mapa kunnen we blijven tegemoetkomen aan de steeds hogere eisen in een groeiende markt."

In het oog van de bankenstorm

Gadus is het geesteskind van **Miquel De Bruyckere**. Als voormalig kaderlid van het Oostendse garnalenbedrijf **Morubel** (het bedrijf dat tot 1989 in handen was van zijn vader Roger), startte die in 1990 op een terrein van 2 ha op het industrieterrein van Nieuwpoort een nieuw vis-productie-atelier op. Hierbij ging hij aanvankelijk in zee met visbedrijven Atka (Londerzeel) en Ficovan-Coldstar (Oudenaarde). Later kocht hij beide partners uit, zodat Gadus een 100 % familiebedrijf werd met specialisatie in verse vis. Onder meer als leverancier van Aldi kende de onderneming een felle groei in de periode 1993-2000. In 2012 zette De Bruyckere het Nieuwpoortse visbedrijf te koop. Icelandic Group hapte toe en dat was meteen de eerste Belgische acquisitie van een groep in volle herstructurering. Want Icelandic Group, dat op een bepaald moment een omzet van om en bij de 1 miljard euro draaide maar niet rendabel was, kwam na het financieel debacle in 2008 in handen van IJslandse private equity-fondsen.

Frank Tierenteyn: "Men vergeet wel eens dat niet alleen Lehman Brothers, maar ook sommige IJslandse financiële instellingen mee aan de basis lagen van de bankencrisis destijds. Dat was het sein voor de IJslandse overheid voor de oprichting van een private equity-fonds waarin een aantal voor de IJslandse economie strategisch belangrijke bedrijven zijn ondergebracht, waaronder Icelandic



© Nick Vanderheyden

Vlnr. Frank Tierenteyn, CEO Icelandic-Gadus nv en Chris Paridaen, oprichter en zaakvoerder van Mapa bvba

Group. Om de rentabiliteit op te krikken en de groep te saneren werden Franse, Duitse en Amerikaanse afdelingen van de hand gedaan. Gadus was de eerste aankoop van het nieuwe management.”

Nieuwe accenten na overname

Als onderdeel van een multinational werkt Gadus de jongste jaren met scherpgestelde strategieën, communicatie en procedures. Daarnaast kan het rekenen op een verhoogde input van grondstoffen.

Tierenteyn: “We blijven autonoom en flexibel werken als dynamische West-Vlaamse voedingsonderneming, terwijl we profiteren van de voordelen van een goed georganiseerde multinational. We leggen onder meer nieuwe accenten in onze relatie met de klanten. De retailer verandert, wordt groter en wil volledige transparantie over de supply chain. Voor een kleine West-Vlaamse kmo zonder directe link met de grondstoffen en zonder de ondersteuning van een groter geheel, is dat een bijzonder moeilijke uitdaging. We stelden duidelijkere missions, visions en values en aan het personeelsbestand voegden we jonge dynamische profielen toe. We werken nauw samen met onze klanten en schikken ons naar hun strategie. De groep Makro-Metro bijvoorbeeld implementeerde recent een volledig nieuwe strategie van hun cash-and-carrywinkels, waarbij ze zich per filiaal exclusiever toespitsen op bepaalde klantensegmenten en hun logistieke en administratieve processen vereenvoudigen. Wij ondersteunen hen maximaal in deze omschakeling.”

Het nieuwe management van Icelandic Gadus verhoogde ook de focus inzake verpakking, logistieke processen en automatisatie. Want het visverwerkend bedrijf is evenzeer een logistieke onderneming en hierbij zijn IT-toepassingen cruciaal.

Tierentyn: “In 2016 en de daaropvolgende jaren plannen we jaarlijkse investeringen van meer dan 1 miljoen euro. Onder meer voor de uitbreiding van kantoorruimtes (circa 300.000 euro) maar we investeren ook aanzienlijk in

automatisatie en IT. Aangezien we deze kennis niet zelf in huis hebben, rekenen we al jaren op de ervaring en expertise van onze innovatiepartner Mapa bvba uit Koekelare.” (zie kaderstuk)

“Ons offline inpakstelsel transformeerden we vorig jaar in een geautomatiseerd online gebeuren. Elke werknemer weet nu meteen wat voor wie moet worden klaargezet. Daardoor verhoogde de efficiëntie van de productlijnen aanzienlijk. Binnen het bedrijf volgen we altijd vijf à tien van dergelijke projecten continu op, zodat onder meer de korte doorlooptijd - soms slechts 4 u. - en het verhoogde aantal bijbestellingen niet in het gedrang komen.”

Connectiviteit

De laatste jaren deed een bijkomend element zijn intrede op de werkvloer van Icelandic Gadus: connectiviteit.

Tierenteyn: “Wij gaan de transformatie van manuele arbeid naar geautomatiseerde processen niet uit de weg, maar met de nood aan connectiviteit komt een meer recent fenomeen aan de oppervlakte. Want de tijd van stand-alone machines is voorbij. Machines worden met elkaar verbonden en ook medewerkers kunnen dit netwerk online raadplegen. Dit verhoogt de transparantie en de service voor klanten en resulteert in een meer efficiënte interne organisatie.”

Chris Paridaen, zaakvoerder van Mapa: “Het gaat om een planningstraject gebaseerd op het verleden en op basis van big data. Hiermee willen we verwachtingspatronen genereren die moeten leiden tot kortere leadtimes, zodat de klanten via een verhoogde visibiliteit maximaal verse producten in huis halen.”

Trendy voedingsconcepten

IJslanders nemen al jaren het voortouw in producten die alleen uit duurzame bronnen worden gehaald. Het bedrijf schenkt erg veel aandacht aan zowel de origine van vissoorten als de manier van vissen. Vissoorten die het WWF bestempeld als ‘bedreigd’, worden geweerd uit

het assortiment. Rest er enkel nog jonge mensen warm te maken voor vis.

Tierentyn: “Tot onze spijt stellen we vast dat het visverbruik bij jongeren niet zo hoog is en vis an sich de jongeren niet kan bekoren. We besteden daarom veel aandacht aan de ontwikkeling van populaire concepten en producten in een trendy verpakking. In Engeland bijvoorbeeld lukte het ons jongeren meer vis te doen eten dankzij het ‘Saucy Fish’ concept: een kant-en-klaar maaltijd die warm of koud kan worden geserveerd. De maaltijd bestaat uit de combinatie van afgekruid visfilets met allerlei sauzen, zoals een tomaat/chilisaus. De Engelse jongeren wisten we op die manier te overtuigen, nu de Belgen nog!”

www.icelandic.is

De toegevoegde waarde van Mapa

Mapa bvba uit Koekelare is gespecialiseerd in hardware, software, networking en traceability, met focus op de voedings- en de visverwerkende nijverheid. De firma heeft in deze sector klanten in onder meer Zeebrugge, Antwerpen en IJmuiden. Zaakvoerder **Chris Paridaen** bouwde het bedrijf over een periode van twintig jaar uit van eenmanszaak tot een onderneming met 22 medewerkers (verspreid over 3 werkmaatschappijen), waaronder ook mensen met een fysieke beperking.

Chris Paridaen: “Als IT-leverancier denken we mee, brengen we ideeën aan en begeleiden we de medewerkers van de klant na de implementatie van nieuwe systemen. Het feit dat het nieuwe management bij Icelandic Gadus na de overname doorging met onze samenwerking, bevestigt dat we worden beschouwd als een dynamische partner. IT vormt vandaag een belangrijke strategische toegevoegde waarde voor dit type klant. Continu monitoren we de systemen, bekijken we hoe we deze softwarematig kunnen optimaliseren en anticiperen we op de eisen van de klant.”

www.mapa.be

Innovatie in de praktijk (3)

Zoutman investeert in state-of-the-art fabriek

Els Jonckheere - freelance journalist

ZEEZOUT HEEFT WEINIG TE LIJDEN ONDER DE AANHOUDENDE TREND IN DE WESTERSE WERELD VAN ZOUTREDUCTIE IN ETENSWAREN. INTEGENDEEL, DOOR HAAR ECOLOGISCHE KARAKTER EN VERFIJNDE SMAAK WINT DIT NATUURLIJKE ZOUT ALSMAAR AAN POPULARITEIT. ZOUTMAN NV, DE ENIGE BELGISCHE PRODUCENT VAN ZEEZOUT, INVESTEERT DAAROM IN EEN UITBREIDING VAN ZIJN CAPACITEIT. DE SITE IN ROESELARE WERD OMGEBOUWD TOT EEN STATE-OF-THE-ART FABRIEK DIE, ONDANKS EEN HOGE MATE VAN AUTOMATISERING, OP TERMIJN VOOR EXTRA TEWERKSTELLING ZAL ZORGEN.

Hoewel de consumptie van zout de laatste jaren aanzienlijk is teruggeschroefd, blijft het nog altijd een cruciaal ingrediënt in bijna elk voedingsproduct. De trend is echter dat er alsmear vaker naar zeezout wordt gegrepen. Vooral het ecologische karakter speelt hierin een belangrijke rol. Bij de ontginning van klassiek keukenzout (vacuümzout) pompt men water in de ondergrondse zoutlaag, waarna men de zoutoplossing naar de oppervlakte haalt. Na een chemische zuivering om ongewenste mineralen te verwijderen en een uiterst wit zout te bekomen, worden de zoutkorrels uit de pekkel gekristalliseerd door middel van verhitting. Dit zeer energie-intensief proces staat in schril contrast met de volledig natuurlijke winning van zeezout. Daarvoor wordt zuiver zeewater in zoutbekkens ingedampt. Door de combinatie van zon en wind vormt er zich na enige tijd een zoutkorst die machinaal wordt geoogst. Het verwerkingsproces tot keukenzout bestaat uit wassen, spoelen, drogen en zeven: stappen die weinig energie vereisen én geen extra additieven. Ook belangrijk is dat zeewater een quasi onuitputtelijke en hernieuwbare bron van zout vormt, wat helemaal niet geldt voor de zoutmijnen.

Ideaal voor productinnovatie

Voor de voedingsproducenten is dit

ecologische karakter van zeezout een manier om naar de consument uit te pakken. Want zeezout is zonder E-nummers beschikbaar.



Bert Lamote, COO van Zoutman: “En door dit ingrediënt toe te passen, vermindert de voedingsproducent natuurlijk ook zijn ecologische voetafdruk. Maar zeezout opent ook een deur naar innovatiemogelijkheden van snacks, brood, zuivel, kruidenmixen... Want de kristalstructuur van zeezout is onregelmatiger dan die van vacuümzout, waardoor de korrels een ruwer oppervlak hebben. Dit zorgt voor een andere en intensere smaaksensatie. Daardoor is vaak minder zout nodig om tot een lekker voedingsproduct te komen. Zeezout bevat ook nog een aantal mineralen en sporelementen die in klassiek keukenzout niet terug te vinden zijn. Deze leveren een subtielere, mildere, zachtere en genuanceerdere smaak op. Ook is er zeezout

zonder additieven beschikbaar, waardoor het onder meer in biovoeding past.”

Ook interessant in het kader van innovatie: van nature uit heeft zeezout een brede waaier aan korrelgroottes. Op die manier kan de voedingsproducent de passende korrel kiezen voor de toepassing.

Bert Lamote: “Sinds jaar en dag biedt Zoutman verschillende korrelgroottes aan. Voordien stockeerden we die tijdelijk om ze dan te verpakken. Helaas waren onze opslagmogelijkheden beperkt, waardoor we niet altijd even snel op de vraag naar een bepaalde korrelgrootte konden inspelen. Met de vernieuwing van onze site in Roeselare is dit probleem voor een groot deel opgelost. Want we investeerden in zestien nieuwe silo's, die trouwens het neusje van de zalm zijn qua opslagmodaliteiten.”

Innovatieve productiefaciliteit

De vernieuwde fabriek in Roeselare is wellicht de meest state-of-the-art plant voor zeezoutverwerking in Europa.

Bert Lamote: “Ons technisch team heeft jarenlang onderzoek verricht naar inzetbare innovatieve technologieën en manieren om de bestaande processen aan de uiterst corrosieve en stoffige zoutomgeving aan te passen.” De site bevat onder meer een hypermoderne breek- en kalibreerinstallatie die voor een stofvrije en nog beter afgelijnde korrel zorgt. Een innovatief intern



© Zoutman

transportsysteem herleidt hierbij het breken van de korrel tot een minimum. Revolutionair is zonder twijfel de 'Optical Cleaning'-installatie die een grote, niet-homogene grondstoffenstroom op een nauwkeurige manier visueel kan inspecteren en voor een verbeterde kwaliteit van het zeezout zorgt.

Bert Lamote: "Zeezout bevat iets meer natuurlijke onzuiverheden (zoals zandkorreltjes of stukjes schelp) dan vacuümzout, gewoonweg omdat het uit zeewater wordt gewonnen. Met de huidige zeeftechnieken kunnen die onoplosbaarheden al in verregaande mate worden verwijderd. Maar wij investeerden in een extra stap in het verwerkingsproces om ze voor 100 % uit het zout te halen. Hierdoor kunnen we nu een zout aanbieden dat qua zuiverheid evenwaardig is aan vacuümzout, maar wel alle voordelen van zeezout biedt. Dit

is trouwens één van de grote redenen waarom wij een sterke groei kennen in een veeleisende voedingsmarkt."

Meer verpakkingsformaten

Ten slotte investeerde Zoutman nog in twee nieuwe verpakkingslijnen. Een eerste is bestemd voor de industriële verpakkingen en biedt meer flexibiliteit op het vlak van verpakkingsgroottes. Want om ergonomische redenen kiezen alsmaar meer voedingsbedrijven voor kleinere zakken dan de traditionele 25 kg. Dus speelt Zoutman met kleinere formaten op deze tendens in. Een tweede verpakkingslijn is een volautomatische installatie die busjes van 125 tot 750 gram kan afvullen. Daarmee wil Zoutman een antwoord bieden op de toenemende vraag naar zeezout door de consument. Want ook in de thuiskeuken wordt zeezout alsmaar populairder.

Wie is Zoutman?

Zoutman is het bedrijf van de ondernemers Bart en Peter Sobry, gespecialiseerd in de productie en verwerking van zeezout. Jaarlijks verwerkt de onderneming zo'n 300.000 ton zout tot diverse producten: van voedingszout, over zout voor waterbehandeling, tot strooi-, veevoeder-, landbouwzout en technische zouten. Het zeezout voor de voedingsindustrie wordt onder het merk 'Marsel' gecommmercialiseerd, en dit in tien korrelgroottes. Met een overdekte opslagcapaciteit van meer dan 300.000 ton beschikt de firma in de Zeehaven van Gent over de grootste zoutterminal in zeehavengebied in Europa. In de site in Roeselare (tevens hoofdkwartier), wordt food grade zeezout gemaakt. Zoutman stelt in Gent en in Roeselare samen 80 mensen tewerk. Het verkoopt zijn producten in meer dan veertig landen.

www.zoutman.com

Aantal starters in de lift

Nieuw bloed voor de West-Vlaamse voedingssector

Jan-Bart Van In - hoofdredacteur

IN DE ZES KALENDERJAREN VAN DE PERIODE 2009-2014 WERD DE WEST-VLAAMSE ECONOMIE VERRIJKT MET 284 NIEUWE INITIATIEVEN IN DE VOEDINGSSECTOR, DE HORECA NIET MEEGEREKEND. HIERMEE LIGT HET AANDEEL VAN DE VOEDINGSSTARTERS OP RUIM 12 % VAN HET TOTAAL AANTAL NIEUWKOMERS BINNEN DE WEST-VLAAMSE INDUSTRIE. KOPLOPERS ZIJN DE REGIO BRUGGE EN DE WESTHOEK.

In maart 2015 bracht de POM West-Vlaanderen een uitvoerige studie uit over de sector van de Voeding en de Dranken in West-Vlaanderen. Deze studie, tevens de basis voor dit themanummer, zoomt ook in op het fenomeen van het aantal starters¹ in de sector.

Onderstaande tabel toont het aantal startende ondernemingen in de periode 2009-2014 (samengeteld). Dit zowel voor de diverse West-Vlaamse regio's als voor

¹ Starters worden in deze studie gedefinieerd als natuurlijke en rechtspersonen die zich inschrijven als nieuwe btw-plichtigen.

heel West-Vlaanderen en de andere provincies van het Vlaams gewest. In die zes kalenderjaren vielen er in de hele Noordzeeprovincie 284 nieuwe voedingsinitiatieven te noteren. De regio Brugge genereerde het grootste aantal voedingsstarters (79) gevolgd door de Westhoek (66) en Midden-West-Vlaanderen (62). De krachtverhoudingen in de sector Voeding en Dranken (zonder horeca) wijken daarmee sterk af van het algemeen klasment van West-Vlaamse industriële starters. In die laatste categorie spannen traditioneel de regio's Zuid

West-Vlaanderen (Kortrijk-Waregem) en Midden West-Vlaanderen (Roeselare-Tielt) de kroon. Brugge komt daarin pas op de 3e plaats.

Wegen we het aantal West-Vlaamse voedingsstarters af ten opzichte van de prille ondernemingsdrift binnen dezelfde sector in de overige Vlaamse provincies, dan moet de Noordzeeprovincie met zijn 284 starters, de provincies Oost-Vlaanderen (385) en Antwerpen (321) laten voor gaan. Die situatie is niet nieuw. Ook qua aantal nieuwe ondernemingen

Tabel 1: Totaal aantal starters en gemiddelde startersratio in de voedingssector en de industrie, West-Vlaamse regio's en Vlaamse provincies, 2009-2014^(a).

Bron: FOD Economie (ADSEI), Verwerking: Afdeling DSA, POM WestVlaanderen.

REGIO	Voeding		Industrie		Totaal	
	Starters	Starters-ratio ^(b)	Starters	Starters-ratio	Starters	Starters-ratio
Regio Brugge	79	4,3%	526	5,9%	11.804	7,8%
Regio Midden-West-Vlaanderen	62	2,9%	584	4,3%	9.611	6,8%
Regio Oostende	21	2,3%	164	4,6%	5.297	8,1%
Regio Westhoek	66	3,4%	448	5,7%	8.295	6,9%
Regio Zuid-West-Vlaanderen	56	3,0%	621	4,7%	11.512	7,8%
West-Vlaanderen	284	3,2%	2.343	5,0%	46.519	7,4%
Antwerpen	321	4,5%	3.056	6,4%	72.536	9,2%
Limburg	190	5,6%	1.819	6,7%	32.655	8,7%
Oost-Vlaanderen	385	4,6%	2.892	6,4%	55.746	8,3%
Vlaams-Brabant	167	4,6%	1.496	6,6%	40.009	8,6%
Vlaams Gewest	1.347	4,3%	11.606	6,1%	247.465	8,5%
Aandeel WVL in Vlaams Gewest	21,1%		20,2%		18,8%	7,761

(a) Op 1 januari 2014 werd de btw-plicht voor advocaten ingevoerd. Aangezien dit nieuwe btw-plichtigen zijn, worden zij in de statistieken opgenomen als starters.
(b) startersratio= gemiddeld aantal oprichtingen in verhouding tot het gemiddeld aantal actieve ondernemingen

binnen de hele Vlaamse industrie, staat West-Vlaanderen al jarenlang op een derde plaats.

Opmerkelijk is dat het aandeel West-Vlaamse starters in de totale Vlaamse voedingsbranche (21,1 %) een stuk hoger ligt dan het West-Vlaams aandeel binnen de totale Vlaamse industrie (20,2 %) en nog meer in vergelijking met het West-Vlaamse part binnen het totaal aantal starters over alle sectoren heen (18,8 %).

Zwakke startersratio

Veel minder gunstig scoort de kustprovincie op het criterium 'startersratio' dat ook door de POM werd onderzocht. Dit is het gemiddeld aantal oprichtingen (nieuwkomers) in verhouding tot het gemiddeld aantal reeds actieve ondernemingen in dezelfde sector. Met een score van 3,2 % bengelt de

West-Vlaamse voedingssector op de laatste plaats in vergelijking met de overige Vlaamse provincies. Hij zit ook fors beneden de gemiddelde startersratio van het hele Vlaamse Gewest (4,3 %). Volgens deze parameter is, heel verrassend, Limburg de voedingsstarterskampioen, met een startersratio van 5,6 %. Die zwakke positie van West-Vlaanderen qua startersratio manifesteert zich ook in het segment van alle industriële starters samengeteld, met een score van 5 %, daar waar het Vlaams gemiddelde op 6,1 % ligt.

Dit fenomeen laat zich deels verklaren door het feit dat West-Vlaanderen in absolute cijfers al een hoog aantal voedingsbedrijven en andere industriële ondernemingen telt. Hierdoor is een significant groter aantal starters vereist wil je aan eenzelfde startersratio komen als de middelmoot in Vlaanderen.

West-Vlaamse survivals

Cijfers van de FOD Economie over 2015 waren bij het afsluiten van deze publicatie nog niet beschikbaar. Maar bronnen als Unizo en Graydon signaleren ons wel dat het aantal starters (inclusief de voedingssector) in 2015, en meer nog in 2016, behoorlijk in de lift zit. Uit de analyse van de POM West-Vlaanderen komt ook naar voor dat de West-Vlaamse voedingsbedrijven opgestart in 2008, 5 jaar later een overlevingspercentage van 85,7 % scoren. Hiermee staan de voedingsactoren uit de Noordzeeprovincie binnen Vlaanderen op de tweede plaats na Limburg (93 %).

Met bijzondere dank aan Sabine Traen van de POM West-Vlaanderen voor de actualisering van de cijfergegevens.



Een eigen zaak opstarten? Wij helpen!

boeiende ervaringen

opleidingen | netwerkmomenten | coaching | ...

www.actievoorstarters.be

&

een professionele werkplek

www.ruimtevoormeer.be



ACTIE VOOR STARTERS

VOOR DURVERS & DOENERS



De Lange Bakker uit Brugge

Terug naar de basis met creatief banket

Nick Vanderheyden - freelance journalist

EERDER ACTIEF IN DE GRAFISCHE SECTOR (ALS PARTNER IN HET GRAFISCH BUREAU CITROENCITROEN BVBA), GOOIDE LUK NONNEMAN, DE BEZIELER VAN DE LANGE BAKKER, OP VIERENVEERTIGJARIGE LEEFTIJD ZIJN CARRIÈRE OVER EEN COMPLEET ANDERE BOEG. MET EEN EIGEN LOCATIE, EEN DIPLOMA BANKETBAKKER, BEPERKTE INVESTERINGSKOSTEN EN ENORM VEEL DRIVE WERKT HIJ SINDS 2012 AAN EEN GESMAAKT VERHAAL. BIJ DE LANGE BAKKER AAN HET GANZEPLEIN IN BRUGGE KUN JE TERECHT VOOR EEN KLASSIEK ASSORTIMENT AAN PATISSERIE EN BISCUITERIE.

Alom gekend tv-kok Jeroen Meus legde heel wat jaren geleden opnieuw de klemtoon op dagelijkse kost: klassieke gerechten zonder veel poespas met een voor de consument interessante prijs-kwaliteitsverhouding. Vanuit diezelfde gedachtegang startte de Brugse ondernemer **Luk Nonneman** zijn zaak op. "De sector heeft wel eens de neiging in te zetten op een extravagant aanbod in klein banket. Niets mis mee uiteraard, maar consumenten verwachten evengoed het klassieke aanbod. Daarvoor kunnen ze in mijn zaak terecht. Voor mijn producten werk ik altijd met kwaliteitsvolle basisingrediënten, zonder over de top te gaan."

Gesmaakte eenvoud

In het aanbod van de banketbakkerij tref je kleine banketproducten met onder meer allerhande taarten en koekjes. "Ik presenteer patisserie en biscuiterie met heel veel zorg en ik beleg die bovendien rijkelijk. Fruittaarten met een maximum aan vers fruit, bokkenpootjes en het Brugs berenkoekje bijvoorbeeld, genieten veel succes." 70 % van de klanten zijn particulieren die of een bestelling plaatsen op werkdagen, of van vrijdag tot en met zondag in de winkel enkele inkopen afwerken. 30 % van de inkomsten wordt in een b2c-omgeving gerealiseerd. "We leveren grotere volumes aan allerhande bedrijven, maar evengoed zijn de stad,

de Provincie, het OCMW en het AZ Sint-Jan klant. Met een duidelijke nadruk op direct te consumeren producten. Verpakte stuks voor groothandel horen daar niet bij."

Beperkte investeringen

Via een voorzichtige groeistrategie poogt de ondernemer zijn zaak beperkt uit te breiden. Zonder daarbij de financiële druk te voelen van huurprijzen en zware investeringen waar ondernemers soms het hoofd aan moeten bieden. "Belangrijk bij de start vormde de beschikbaarheid van een eigen locatie (het pand waarin CitroenCitroen reeds jarenlang opereert), zodat we niet maandelijks een huurprijs moeten ophoesten. Daarnaast bleek een investering van circa 25.000 euro voldoende om met deze activiteit te kunnen starten. Kosten die ik trouwens extra kon drukken dankzij de mogelijkheid tot leasing van de oven, met circa 15.000 euro veruit de grootse kost. Bijkomend heb ik in eerdere avonturen een behoorlijk netwerk opgebouwd dat ik in deze onderneming uiteraard aanspreek. Dit, samen met mond-tot-mond-reclame, zijn het belangrijkste in de bestendiging en uitbreiding van de klantenportefeuille."

Partners en pop-up

De toekomst ligt (ook letterlijk) helemaal open voor de lange bakker die

voldoende ruimte en mogelijkheden ziet om deze activiteiten uit te bouwen. "Langs de ene kant hoop ik met een externe partner door te groeien. Waarbij we elkaar mooi aanvullen met elk een eigen specialiteit. Daarnaast wil ik een winkel toevoegen met enige visibiliteit op een toeristische ligging in het Brugse. Eventueel een jaar proberen om met een pop-up te focussen op een specifiek product. Zoals de wafels op een stokje in de Breidelstraat of de eclairhype in Brussel en Parijs. Ik weet daarvoor al een mooi huurpandje liggen", mijmert Nonneman.

www.citroencitroen.be > [delangebakker](#)

Maison de Bruges

Anders dan de supermarktenconfituur

Nick Vanderheyden - freelance journalist

UNIZO LAUWERDE ONLANGS DE AMBACHTELIJKE CONFITUREN VAN STARTER MAISON DE BRUGES MET HAAR AUTHENTICITEITSLABEL HANDMADE IN BELGIUM (HIB). VOOR ZAAKVOERDER GEERT FONTEYNE (KOK VAN OPLEIDING) IS DEZE ONDERSCHIEDING EEN BEWIJS VAN DE OPMARS VAN AMBACHTELIJKE PRODUCTEN EN EEN BEVESTIGING DAT HIJ UITPAKT MET EEN PRACHTIG PRODUCT.

Het zal je maar overkomen. Je hebt een smakelijk concept, trekt naar een beurs in de hoop op wat feedback en komt met lovende woorden en een vaste distributeur van de reis terug. Bijgevolg kun je meteen aan de slag in je nieuwe zaak. Het overkwam geboren Veurnenaar **Geert Fonteyne** tijdens de tweejaarlijkse Kortrijkse voedingsbeurs Tavola in het voorjaar van **2012**. Zijn artisanale confituren scoren sindsdien door het hoge percentage aan fruit, de goede kwaliteit en een doorgedreven verpakkingsconcept.

80 % fruit

De ondernemer wil met een topproduct weg van de industriële confituren uit de rekken van de supermarkt.

"Producten met 40 à 50 % fruit zijn volgestouwd met allerlei bewaarmiddelen en kleurstoffen", vertelt Fonteyne. "Wij gaan in tegen deze evolutie met ambachtelijk bereide voedingswaren met 80 % fruit, rietsuiker en zonder toegevoegde kleurstoffen of bewaarmiddelen." Naast het gekende klassieke aanbod, worden speciale eigen combinaties geëtaled: framboos/fondant, aardbei/witte chocolade en aardbei/champagne, mango/verse munt, vijgen/peren/pecannoten... Voorts brengt Maison de Bruges een tweede lijn suikervrije producten aan de man. "Gedreven door suikerziektes en een gezondere levensstijl gaan consumenten op zoek naar suikervrije alternatieven. In onze producten wisten we suiker te

vervangen door appeldiksap. Deze uit appelschil gewonnen stroop combinieren we terug met 80 % fruit."

Koken in koper

Om te scoren met zijn topproduct zocht de gedreven kok ook naar excellent gereedschap. Alleen koperen ketels bleken aan zijn hoge kwaliteitseisen te voldoen.

Geert Fonteyne: "Tijdens mijn zoektocht naar authentiek materiaal kwam ik terecht bij Falk Culinaire, een kleine Leuvense onderneming die koperen ketels fabriceert. Dit zijn bijzonder goede warmtegeleiders die ook sterk zijn in kleurbehoud van de producten. Tot mijn verbazing kon je alleen kleine exemplaren verkrijgen. De grotere ketels waarvan ik beeldmateriaal vond, bleken het werk van een 80-jarige gepensioneerde man die gelukkig nog een laatste keer als vakman aan de slag wou voor mij." Deze anekdote geeft aan hoezeer deze ondernemer aandacht heeft voor het traditionele aspect en daar tevens de nodige investeringen wil voor doen. "Al vielen de opstartkosten van ongeveer 50.000 euro behoorlijk mee en vonden we aan de Laconiastraat in Sint-Pieters (Brugge) een mooi en betaalbaar huurpand."

Kopen met de ogen

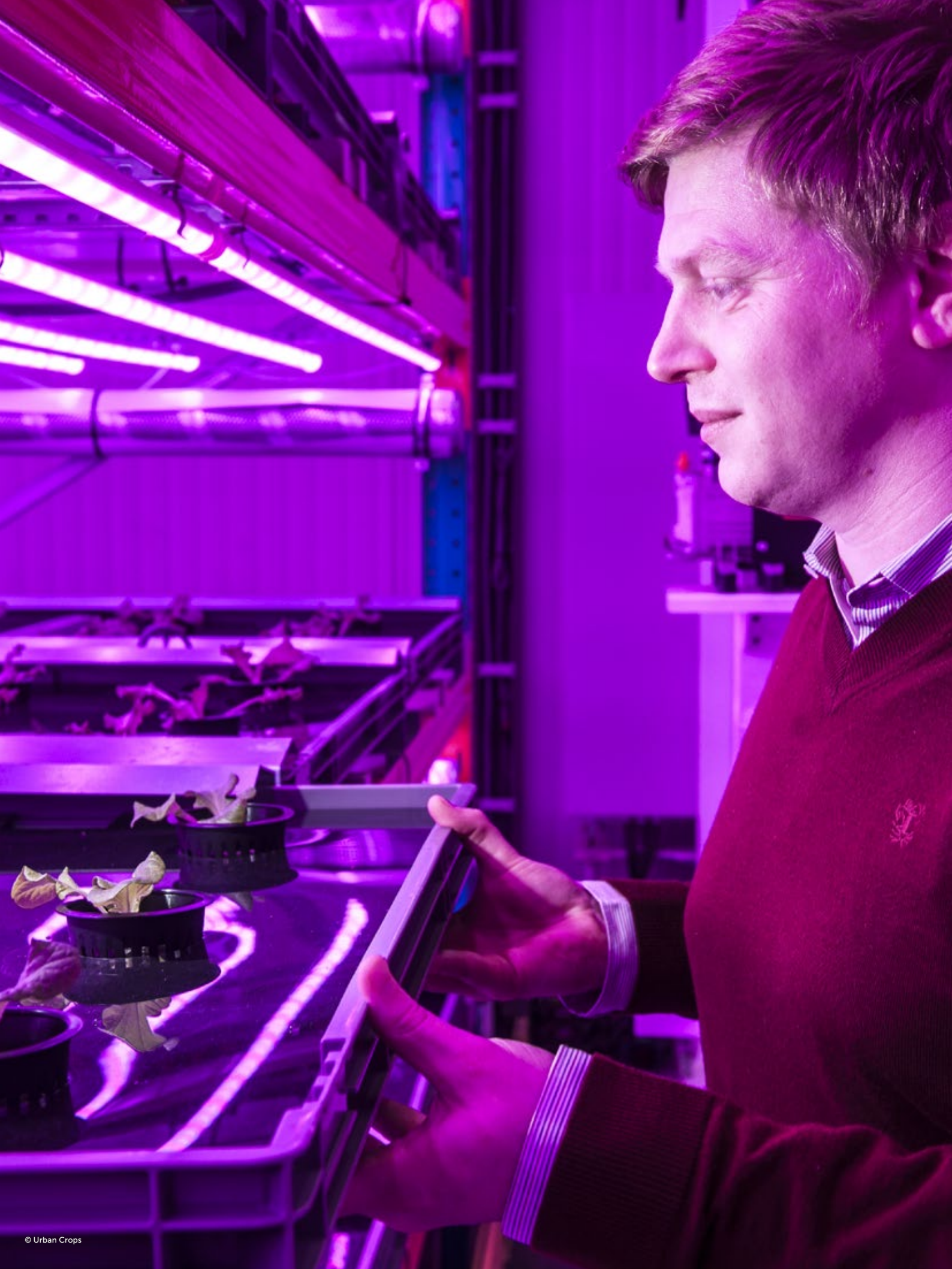
Maar in deze tijden van overaanbod volstaat het niet meer te kunnen uitpakken met een goed product. Zijn ervaring als vertegenwoordiger van

allerhande delicatessenproducten leerde Geert Fonteyne dat een product valt of staat met de verpakking.

Fonteyne: "Mensen kopen met de ogen. Daarom gingen we op zoek naar een verpakking die opvalt in het leger aan confituren. Ons bolvormige glaswerk springt eruit tussen de klassieke recht- en zeshoekige potten. De keuze voor een sleevemodel als etikettering springt extra in het oog. Die combinatie in kwaliteit en verpakkingsvorm maakt het een interessante toevoeging in delicatessenzaken. Daarbovenop verwijst de 'B' van het logo zowel naar Brugge als naar België en zien we evengoed toeristen als een belangrijke doelgroep. Onze confituur als hebbeding kan ons wellicht lanceren in het buitenland."

www.maisondebruges.be





Urban Crops kweekt gewassen via ledverlichting

Bart Vancauwenberghé - freelance journalist

JE KUNT NOOIT TE VROEG ANTICIPEREN OP TOEKOMSTIGE VOEDINGSBEHOEFTE. DIT HEBBEN ZE BIJ URBAN CROPS GOED BEGREPEN. DE AANBIEDER VAN GEAUTOMATISEERDE OF VOLLEDIG GEROBOTISEERDE OPLOSSINGEN VOOR HET KWEKEN VAN GEWASSEN, KRIJGT VANDAAG CONCRETE VRAGEN VANUIT QUASI ALLE CONTINENTEN OM HAAR VOORUITSTREVENDE TECHNOLOGIE DAAR TE IMPLEMENTEREN. "ONDER MEER DOOR DE ENERGIE- EN WATEREFFICIËNTIE VERDIENT IEDERE INVESTERING ZICH BINNEN DE VIJF JAAR TERUG", ZEGT SALES DIRECTOR BRECHT STUBBE.

Urban Crops is het resultaat van een businesscase aan de Vlerick Management School, waar **Maarten Vandecruys** (master in marketing-management) een opleiding general management volgde. De in november 2014 opgestarte vennootschap wilde aanvankelijk focussen op het kweken van gewassen via serres op daken, tot Vandecruys met ledtechnologie op een beter alternatief botste. Om van start te gaan kreeg hij de steun van business angel **Frederic Bulcaen**, bedrijfsleider van **Typhoon Industriële Ventilatie** uit Beveren-Leie. Salesmanager **Brecht Stubbe**: "Op basis van ledverlichting, van de klimatologische omstandigheden zoals temperatuur, vochtigheid, CO²-gehalte, en van nutriënten, hebben we specifieke algoritmes ontwikkeld, en zo onze eigen lampen ontworpen. Die maken het mogelijk om oplossingen op maat te verzorgen voor het telen van enorm veel gewassen."

Urban Crops kweekt zelf geen planten, maar levert aan de voedingsindustrie softwarematig geautomatiseerde of volledig gerobotiseerde systemen die zich ook lenen voor legale medicinale en industriële gewassen. "De voordelen zijn kortere kweekcycli van bijvoorbeeld 20 dagen voor een krop sla, een hogere waterefficiëntie, een hogere waarde van bepaalde mineralen en een betere voedselveiligheid. Bovendien maken ze lokale productie en consumptie mogelijk. Deze evolutie is cruciaal, aangezien

80 % van de huidige landbouwgrond al gebruikt is en tegen 2050 70 % van de wereldbevolking in steden zal leven. De toename van de wereldbevolking (tot 9 miljard mensen) zal de voedselbehoefte bovendien met ruim 70 % doen stijgen."

Industriële gewassen

Het bedrijf, waar momenteel 13 mensen werken, onderzocht de mogelijkheden van de technologie al op 150 gewassen. Toch is Urban Crops niet uniek met deze oplossing. "Er zijn inderdaad al een aantal spelers mee bezig, maar het vernieuwende is vooral dat wij dit doen op basis van zelf ontwikkelde leds en volledig geautomatiseerd."

De interesse in het systeem is vrij groot. "In België hebben we al heel wat actieve prospectie gedaan, maar er komen ook veel vragen vanuit het buitenland. Zeker landen waar lange periodes van droogte worden afgewisseld met langdurige regenval, willen onze expertise graag bij hen laten toepassen. Zoals India, de VS of het Midden-Oosten. Al is er ook vanuit Duitsland, Zweden en Denemarken interesse."

Geen additieven

In eigen provincie informeerde Urban Crops al veel boeren over de kansen die hun oplossing biedt. "Naast landbouwers zullen er in de toekomst ook operatoren zijn. Men vindt het onder meer positief dat er geen pesticiden, herbiciden of andere additieven aan de planten worden toegevoegd. In blinde smaaktests bleek dat de proefpersonen geen

verschillen merken tussen de textuur of de smaak van onze gewassen en die van biologisch gekweekte groenten en kruiden."

De onderneming bouwde tot dusver al één grote en vier kleinere installaties, maar heel wat andere projecten zitten in de pipeline. Ze blijft gevestigd in het **bedrijvencentrum van Beveren-Leie** en zoekt intussen naar lokale handelsagenten in het buitenland. "Later, bijvoorbeeld tegen 2018, willen we voor bepaalde exportmarkten met lokale hubs gaan werken", besluit Brecht Stubbe.

www.urbancrops.be

Gezonder ontbijten met XAVIES' Granovie

Bart Vancauwenberghe - freelance journalist

U KENT DAT WEL, EEN TRADITIONEEL ONTBIJT: BOTERHAMMEN MET CHOCO OF CONFITUUR EN EEN VERSE KOP KOFFIE. HET KAN OOK ANDERS, BIJ VOORKEUR EEN STUK GEZONDER. XAVIE BATTEL KAN ER ALS GEEN ANDER OVER MEEPRATEN. NADAT ZE ZELF DE GEWOONTEN VAN HAAR OCHTENDLIJKE MAALTIJD RADICAAL OMGOOIDE, WERKTE HAAR ENTHOUSIASME DERMATE AANSTEKELIJK DAT VRIENDEN, FAMILIE EN INTUSSEN OOK TAL VAN ANDERE KLANTEN MEESMULLEN. XAVIES' GRANOVIE WORDT INMIDDELS VIA VIJFTIG WINKELS EN EEN WEBSHOP VERKOCHT.

Het was tijdens een reis naar de Verenigde Staten dat **Xavie Battel** krokante granen als ontbijt leerde kennen. "Het was een goed antwoord op mijn voornemen om een suikerarm alternatief voor het ontbijt te vinden. Ik ergerde me namelijk al een tijdje dat ik, als jonge vrouw, in de loop van de ochtend zo snel een gebrek aan energie voelde. Toen ik, eenmaal terug in België, een recept van granola probeerde (havervlokken, noten, pitten en zaden krokant afgebakken in de oven), had ik mijn favoriet gevonden. Ik verving de ahornsiroop door agavesiroop en merkte na tien dagen dat ik tonnen meer energie had dan voordien. Toen vrienden en familieleden dat ook wel eens wilden proberen, had ik eigenlijk mijn eigen bedrijfje gestart voor ik het goed en wel besepte."

Xavie, van opleiding industrieel ingenieur in de voedingsindustrie, werkt momenteel nog bij **Volys Star** in Lendeledede, gespecialiseerd in gevogelteverwerking. Daarnaast werkt ze keihard in haar eigen atelier in **Moen**, waar een grotere oven en mengmachine ervoor zorgen dat ze al grotere volumes kan vermarkten.

Xavie Battel: "Ik werk nog op dezelfde ambachtelijke manier als de eerste dag (1 oktober 2014) en het is de bedoeling zo lang mogelijk op deze basis te kunnen werken, omdat het essentieel is dat de unieke smaak behouden blijft. Ik ben volop op zoek naar een ruimere locatie, maar de markt van het

commercieel vastgoed in Zuid-West-Vlaanderen biedt momenteel niet zoveel mogelijkheden voor wie in de voedingsindustrie wil starten."



Hoewel de jonge ondernemster barst van de energie en haar product met hart en ziel maakt en verkoopt, ervaart ze dat opstarten in deze sector geen sinecure is. "Het is bikkelhard wroeten, maar

zelfs dat is eigenlijk nog geen garantie om hiermee het zout op je patatten te verdienen. Voedingsbedrijven moeten ook aan erg strenge vereisten voldoen."

Geen supermarkten

Het grootste deel van de omzet haalt XAVIES' momenteel via de verkoop in de winkels. "Dat zijn hoofdzakelijk delicatessen- en andere voedingspecialzaken, mensen die zich stuk voor stuk tot ambassadeurs van mijn product opwerpen. Ook via de webshop verloopt de verkoop goed - zeker aan de jongere generaties en aan vaste klanten die dagelijks met onze producten ontbijten. Al merk je dat sommige mensen toch nog een bepaalde drempel moeten overwinnen om online aan te kopen. Mijn producten via supermarkten verdelen, is momenteel zeker nog geen optie. Ten eerste kan mijn bedrijf dergelijke schaalgroottes nog niet aan, bovendien heb je daar te maken met minimale marges."

De eerste prioriteit is nu het vinden van een gepaste locatie en op termijn ondersteuning krijgen van extra medewerkers. "Gelukkig krijg ik veel steun van mijn vriend en mijn ouders. Naast de Granovie hoop ik later ook nog andere productlijnen te creëren, om mensen nog meer mogelijkheden voor een ontbijt zonder snelle suikers te kunnen bieden."

Huis van de Voeding heropent einde september 2016

Pieter Vancoillie - POM West-Vlaanderen, Coördinator Fabriek voor de Toekomst Voeding

DE PROVINCIE WEST-VLAANDEREN INVESTEERDE 2,5 MILJOEN EURO IN EEN VERNIEUWD CONCEPT VOOR HET HUIS VAN DE VOEDING IN ROESELARE. DE VOORMALIGE BOTTELARIJ VAN DE BROUWERIJ RODENBACH VERSTERKT ZO HAAR ROL ALS HET EPICENTRUM VAN DE (WEST-)VLAAMSE VOEDINGSINDUSTRIE.

Vanaf 28 september 2016 kunnen de bezoekers kennis maken met de vernieuwde invulling van het Huis van de Voeding, dat in een eerste fase zijn deuren opende in mei 2012. "De toegang op het gelijkvloers verschoof naar de straatkant en krijgt zo een meer open sfeer, zodat iedereen zich hier nog meer welkom voelt", verduidelijkt Liederik Cordonni, siteverantwoordelijke. "De horecazaak is quasi verdubbeld in oppervlakte. Het Huis van de Voeding beschikt nu ook over een opleidingsruimte en een auditorium voor 130 mensen."

Het Huis van de Voeding is een huis met vele kamers, van waaruit ook de Fabriek voor de Toekomst Voeding zijn activiteiten ontplooit.

Actoren uit de voedingssector kunnen in dit centrum terecht voor:

- het opleidingsatelier voor de Voeding, een samenwerking tussen de VDAB West-Vlaanderen, Fevia, IPV en Syntra West, operationeel gerund door de VDAB. Zie pagina 45
- Joblabo wil jongeren op een interactieve manier kennis laten maken met de beroepen in de agrovoedingsindustrie. Via praktische doe-opdrachten leren ze hun eigen talenten kennen en ontdekken ze tegelijkertijd de variatie aan jobmogelijkheden in één van de belangrijkste West-Vlaamse industriële sectoren.
- Een promotiecentrum voor sensorische analyse. U maakt er kennis met de principes van sensorische analyses, ontdekt er waarom sensorische analyse zo belangrijk is in uw proces van productontwikkeling.

- Een oefenkeuken, met 6 kookeilanden, vrij af te huren voor kookdemonstraties, kookworkshops of productdemonstraties.
 - Een foodlab uitgerust met toestellen, waar startende ondernemers uit de voedingsindustrie mee kunnen experimenteren en de ontwikkeling van nieuwe producten kunnen uittesten.
- Het Huis van de Voeding biedt daarnaast nog huisvesting aan startende ondernemers en beschikt over verschillende vergaderfaciliteiten.

Knooppunt voor de voedingsindustrie

Naast de materiële uitbouw van het Huis van de Voeding werd ook geïnvesteerd in de uitbouw van de dienstverlening vanuit het centrum.

In het kennissteunpunt Voeding

bundelen Ugent, KULeuven, Flanders' FOOD en de Hogeschool Vives de krachten voor de ondersteuning van de West-Vlaamse voedingsbedrijven op het vlak van innovatie. Zij richten zich tot alle bedrijven: kleine KMO's, grotere bedrijven en lokale filialen van multinationals. Met respect voor confidentialiteit kunnen voedingsbedrijven bij dit kennissteunpunt met hun vragen of ideeën terecht. Al naargelang aard en thema zullen de verschillende partners, in onderling overleg, een op maat gesneden advies of samenwerking voorstellen.

Op de **Open Bedrijvendag van zondag 2 oktober** kunnen alle belangstellenden kennis maken met het hernieuwde Huis van de Voeding in de Spanjestraat 141 in 8800 Roeselare.

www.miummm.be



Hightech in agrovoeding

Filip Santy - senior consultant TUA West

DE TOEKOMST VAN DE WEST-VLAAMSE AGROVOEDINGSINDUSTRIE HANGT STERK AF VAN SPECIALISATIE EN INNOVATIE. DE OMGEVINGSFACTOREN DAARVOOR ZIJN ALVAST GUNSTIG: WEST-VLAANDEREN HEEFT GRONDSTOFFEN VAN HOGE KWALITEIT, EEN LANGE TRADITIE IN DE LANDBOUW EN EEN CENTRALE LIGGING IN DE EUROPESE MARKT. MISSCHIEN MINDER BEKEND BIJ NIET-SPECIALISTEN IS DAT VRIJWEL ALLE HOGER ONDERWIJSINSTELLINGEN IN DE PROVINCIE WEL ERGENS BEZIG ZIJN MET ONDERZOEK EN ONDERWIJS IN DE SECTOR VAN DE AGROVOEDINGSINDUSTRIE. EN DAT WEST-VLAANDEREN OOK EEN AANTAL GESPECIALISEERDE KENNISCENTRA HEEFT. TUA WEST BUNDELDE EEN EN ANDER IN EEN BEKNOPT OVERZICHT.

Food2Know en het Leuven Food Science and Nutrition Research Centre: van riek tot vork

In het Vlaamse onderzoekslandschap hebben UGent en KU Leuven de expertises en knowhow binnen hun organisatie rond voeding en gezondheid sensu lato gebundeld in respectievelijk de Centers of Excellence Food2Know en het Leuven Food Science and Nutrition Research Centre (LForCe). Beide centra hebben complementaire expertise en zijn actief langs de hele waardeketen van riek tot vork. Voor de begeleiding en ondersteuning van de West-Vlaamse voedingsbedrijven hebben KU Leuven en UGent recent hun krachten gebundeld door de gezamenlijke aanstelling van een innovatiemanager voeding die vandaag met steun van de Provincie West-Vlaanderen gehuisvest is in het Huis van de Voeding in Roeselare.

Innovatiemanager voeding

De innovatiemanager voeding bevaart de voedingsbedrijven naar hun wensen en noden rond voedingskunde, technologie en product- en procesinnovatie. Tegelijk introduceert hij Food2Know en LForCe en hun vestigingen in West-Vlaanderen bij de bedrijven. Voedingsbedrijven kunnen vrijblijvend hun vragen of ideeën voorleggen, met respect voor vertrouwelijkheid. Naargelang aard en thema wordt een op maat gesneden advies of samenwerking voorgesteld.

Food2Know

Niet minder dan 36 onderzoeksgroepen van de universiteiten Gent, Brussel

en Antwerpen en het Instituut voor Landbouw en Visserij (ILVO) groeperen hun expertise in Food2Know. Dit excellentiecentrum rond (dier)voeding en gezondheid en aanspreekpunt voor industrie, overheid en andere stakeholders staat garant voor hoog-kwalitatief onderzoek en advies, 'van riek tot vork': van laboratoria die werken rond de relatie tussen de samenstelling van diervoeders en de vlees- of viskwaliteit, over conserverings- en verpakkingstechnieken, de structurele opbouw van levensmiddelen, de relatie voeding (inclusief nutraceuticals) en gezondheid bij mens en dier, tot de studie van consumentengedrag en -perceptie. Via Food2Know krijgen bedrijven, beroepssectoren, consumentenorganisaties of overheidsinstellingen toegang tot topexpertise en geavanceerde apparatuur, zowel voor het uitvoeren van analyses, voor wetenschappelijk of zakelijk advies, als voor het opzetten van onderzoeksprojecten.

Food2Know in West-Vlaanderen: UGent Campus Kortrijk

In West-Vlaanderen zijn Food2Know-onderzoekers actief aan UGent Campus Kortrijk, binnen het Laboratorium voor Voedingmicrobiologie en Biotechnologie. Dit lab focust op twee onderzoekslijnen: fermentatie en chemische en microbiologische kwaliteit. Het wil de theoretische kennis toepassen op de situatie in de voedingsbedrijven. Ook levert het input bij bedrijfsspecifieke installaties en -processen. De laboratoria zijn uitgerust met fermentoren en

downstream-equipment, ondersteund door een microbiologisch (L2), biochemisch en analytisch onderzoekslaboratorium. Ook experimenteren op pilotschaal is er mogelijk. Specifiek wordt onderzoek verricht naar valorisatie van (plantaardige) nevenstromen, waarbij met behulp van enzymatische en fermentatieprocessen bioactieve componenten geëxtraheerd worden. Na (gedeeltelijke) opzuivering en opschaling kunnen deze bioactieve componenten verder gevaloriseerd worden als functionele (bv. antioxidantia, antimicrobieel) en nutritionele componenten binnen de voedingsindustrie. Daarnaast worden huidige en innovatieve technologieën als interventiestrategie geëvalueerd om de chemische en microbiologische kwaliteit en veiligheid van eindproducten te verbeteren. Dit concept wordt ook toegepast op het irrigatie- en proceswater in voedingsystemen van de (groentenverwerkende) industrie.

Het onderwijs door de professoren Sampers en Raes is in lijn met het onderzoek: kwaliteitssystemen in de voedingsindustrie, voedingstechnologie, procestechnologie, fermentatieprocessen en bioreactoren en enzymtechnologie. Alle opleidingsonderdelen zijn praktijkgericht en hebben een procestechnologische insteek. Zo krijgen afgestudeerden MSc in de industriële Wetenschappen (industriële ingenieurs) duidelijke voeling met het toekomstig werkveld.

LForCe

LForCe bundelt de expertise van 29

onderzoeksgroepen. De activiteiten van LForCe bestrijken de hele keten van grondstoffen tot en met de bereiding van levensmiddelen, hun kwaliteit en bewaring. Dit vereist een gamma aan relevante technologieën (bv. proces-, sensor- en bewaar technologieën, fermentatie), maar ook een focus op maatschappelijke, nutritionele, gezondheids- en consumentgerelateerde aspecten van voeding. LForCe beschikt over uitgebreide expertise rond voedingssystemen, dranken en diervoeders. Bovendien vertaalt de toenemende interesse in voedingsproducten gebaseerd op alternatieve grondstoffen als algen en insecten, zich in toenemende onderzoeksactiviteiten en erkenning in dit domein.

LForCe in West-Vlaanderen: KU Leuven Campus Kulak

In West-Vlaanderen zijn LForCe-onderzoekers actief aan Campus Kulak in Kortrijk en lopen er, ook vanuit andere KU Leuven campussen, tal van samenwerkingen met West-Vlaamse voedingsbedrijven.

De bio-ingenieurs die eerst twee jaar in Kortrijk worden opgeleid, stromen in Leuven veelal door naar de specialisatie levensmiddelentechnologie. Die 'goesting' komt wellicht voort uit de projectwerking waarin de studenten een actueel probleem op hun bord krijgen vanuit regionale bedrijven. "Die projectwerking illustreert het Kulak-onderwijsconcept", licht professor Imogen Foubert toe. "Al tijdens hun bacheloropleiding toetsen Kulak-studenten hun kennis aan de praktijk en worden ze aangemoedigd om innovatief en creatief te denken. Op het bedrijf zien de studenten wat afgestudeerde bio-ingenieurs dagelijks doen. En het voordeel voor het bedrijf is duidelijk: hun probleem wordt onderwerp van een literatuurstudie, de Kulak-labo's, -apparatuur en -expertise kunnen worden ingezet en misschien levert het werk van de studenten wel dé sleutel tot een oplossing". Sinds de start van het



projectwerk in 2011-2012 stapten 81 studenten en zeventien voedingsbedrijven in. Geen universitair onderwijs zonder onderzoek. Het laboratorium Food & Lipids op Kulak concentreert zich op de vetcomponent van levensmiddelen. Vetten en vetrijke levensmiddelen zoals chocolade, margarine, koekjes of bereide vleeswaren staan vaak ter discussie omwille van hun potentieel negatieve effecten op de gezondheid. Anderzijds bevatten ze voor de mens essentiële componenten zoals vetzuren

en vetoplosbare vitaminen én ze dragen bij tot de smaak. Ze zijn ook zeer belangrijk voor de zogenaamde technologische functionaliteit van de vetrijke levensmiddelen. Ze zorgen ervoor dat slagroom kan worden opgeklopt, dat chocolade smelt in de mond maar niet in de hand, en dat margarine smeerbaar is wanneer ze uit de koelkast komt. Een eerste groep onderzoekers richt zich op de gezonde langketen omega-3 polyonverzadigde vetzuren EPA en DHA. Die zijn belangrijk voor de preventie van o.a. hart- en vaatziekten. Prof. Foubert:

"In het labo onderzoeken we, samen met het labo Aquatische Biologie van Kulak, de mogelijkheden van microalgen als duurzamer alternatief voor visolie. Microalgen zijn zeer interessant omwille van hun hoge productiviteit en hun beperkte nood aan toch al schaarse landbouwgrond". Verschillende projecten onderzoeken de voor- en nadelen van algenolie.

Een tweede onderzoeksgroep bestudeert de kristallisatie van vetten. Samen met KU Leuven Technologiecampus Gent wordt voornamelijk gewerkt rond bereide vleeswaren, zoals leverpastei en kookworst. Uiteindelijk wil men de ongezonde vetten vervangen door meer gezonde, zonder in te boeten aan smaak en technologische functionaliteit. Want consumenten kopen geen gezond product als het niet lekker is of niet voldoet aan wat men verwacht. De onderzoekers richten hun aandacht ook op technieken die de kristallisatie tijdens het productieproces van bv. chocolade kunnen opvolgen en bijsturen. Zo concentreert men zich, in nauwe samenwerking met professor Van Den Abeele die eveneens op Kulak actief is, op de mogelijkheden van ultrasone golven.

Food Pilot: van idee tot product

Het applicatie- en analysecentrum Food Pilot is opgericht door ILVO en Flanders' FOOD. Het groeide uit tot een loket voor de voedingsindustrie, met een groot aanbod aan testen, voedingsanalyses en kennis. Op vraag en via een geïntegreerde aanpak gaat de Food Pilot, samen met bedrijven, aan de slag om producten en processen te verbeteren. Voor enkele West-Vlaamse bedrijven werd het al een succesverhaal. Zo bracht de pralineproducent Pralibel uit Vichte de 'Bloom' op de markt, een fruitige ganache in donkere chocolade en vier puntige bloemblaadjes. De bloemblaadjes werden in de Food Pilot ontwikkeld. "We kozen voor de Food Pilot als partner omdat zij een geïntegreerd pakket aan diensten

voor productontwikkeling aanbieden", zegt managing director Paul Sulmon. "De medewerkers van de Food Pilot werken vooral praktijkgericht en worden ondersteund door wetenschappelijke kennis en expertise vanuit ILVO". Kaasgroothandel Triporteur uit Wervik (zie foto) startte recent een kaasproductieafdeling op. Na de Vlaskaas en de Jeuness ontwikkelden ze de Flandrien Kaas. Een kaas met laag vetgehalte en op duurzame wijze vervaardigd van lokale melk. Omdat kaasmaken bij Triporteur een nieuwe activiteit was, klopten ze aan bij de Food Pilot voor het aanleren van het vakmanschap en voor het optimaliseren van hun Flandrien kaas. Meteen een schot in de roos: eind 2014 won deze kaas als eerste Belgische kaas de World Cheese Award voor beste Goudse kaas.

Inagro: kwaliteit, veiligheid en duurzaamheid

In Roeselare, het hart van de voedingsregio, ligt het praktijkgericht onderzoeks- en voorlichtingscentrum Inagro. 180 medewerkers werken hier in een up-to-date infrastructuur. Inagro is partner van de agrovoedingsindustrie in het onderzoek rond kwaliteit, veiligheid en duurzaamheid van primaire producten als grondstof voor de voedingsindustrie. Voedingsbedrijven kunnen bij Inagro teelttechnische oplossingen vinden om de kwaliteit van hun grondstoffen bij te sturen. Zo onderzocht Inagro de parameters die invloed hebben op de accumulatie van zware metalen in groenten, alternatieve kiemremming voor bewaring van aardappelen en de impact van de kwaliteit van proceswater op de productkwaliteit. Verder bekijkt Inagro vragen rond kansen voor innovatie en diversificatie in de primaire productie op hun haalbaarheid. Kwaliteit en rendabiliteit zijn de uitgangspunten. Het anorganische labo van Inagro is gespecialiseerd in de analyse van nitraat en zware metalen in alle types voedingsproducten. Daarnaast kunnen landbouwers er terecht voor analyses



op grond, water en mest. Specifiek rond aardappelen heeft Inagro ook een uniek aanbod van analyses op blauwgevoeligheid en rooischade, onderwatergewicht en drijvers, bakkwaliteit en kookkwaliteit. Inagro biedt diensten op maat om het segment van de primaire productie in de keten te verduurzamen. Voor toeleveranciers slaat dit onder meer op de implementatie van waarnemings- en waarschuwingssystemen rond gewasbescherming, opleiding en begeleiding rond verduurzaming van teelttechnieken, implementatie van milieuzorgsystemen, tot en met begeleiding tot ISO-accreditatie en energieaudits.

Howest: gaming, praktijk, management en creativiteit

De cluster Biomedische Laboratoriumtechnologie van Howest kan heel wat kennis naar de voedingssector overdragen. Voorbeelden zijn: allergenenonderzoek op de productielijn van een voedselverwerkend bedrijf, ontwikkeling van hypoallergeen fruit, schimmelidentificatie van een



luchtstaal in het kader van de BRC-norm, vitamine B12-analyses in voeding (soja), toxiciteitstesten van vlees op menselijk darmepitheel enz. De cluster biedt ook opleidingen aan op maat van bedrijven. Verrassend genoeg staan ook minder voor de hand liggende departementen open voor de sector. Samen met IPV (Initiatieven voor Professionele Vorming van de Voedingsnijverheid) werkte de groep DAE (Digital Arts & Entertainment) met het project 'Game On' aan een spel dat voedselveiligheidsnormen aanleert aan (toekomstig) personeel. Bedrijven kunnen er zelf mee aan de slag om bedrijfseigen games te ontwikkelen rond voedselveiligheid en hygiënisch werken. Thema's die aan bod komen zijn algemene hygiëne, handhygiëne, richtlijnen rond kledij en sieraden, reiniging en desinfectie en allergenen. Ook in haar onderwijs werkt Howest met praktijkcases uit de voedingsindustrie. Zo zetten marketingstudenten tijdens een internationale projectweek een exportmarketingplan op voor 'La Vie est belle' (zie foto), een bedrijf uit Oostkamp

dat biologische en vegetarische producten maakt. Ondersteuning voor hun energie- en/of watermanagement vinden bedrijven bij de opleiding Energiemanagement. Hoe bepaalde zaken meten, welk type sensoren geschikt zijn, welk geautomatiseerd systeem voor gegevensverwerking kiezen, hoe de resultaten ervan vertaald zien in bruikbare managementinformatie, ingewikkelde energiescans, energieaudits of verbeteringsprojecten opzetten: het behoort allemaal tot de mogelijkheden. De voedingssector vindt ook de weg naar de cluster 'Industrieel Product Ontwerpen'. Zo werd op vraag van Sergio Herman met studenten samengewerkt om de 'experience' aan tafel meerwaarde te geven. De onderzoeksgroep 'Innowiz' (Innovation Wizzard) begeleidt creatieve processen bij voedingsproducenten. Uit onder meer brainstormsessies komen nieuwe vormen van verpakkingen van etenswaren. Als eindwerk

voeren laatstejaarsstudenten designopdrachten uit voor onder andere voedingsproducenten. Van brouwers tot chocoladeproducenten, over producenten van eetbare insecten: wie op zoek is naar innoverende concepten rond de eet-ervaring, de productie of de verpakking ervan kan bij IPO terecht.

VIVES: het moet smaken

Het onderzoek binnen VIVES spitst zich toe op het toenemende probleem van ondervoeding bij senioren. Samen met bedrijven ontwikkelt men er producten die rekening houden met de voedingswaarde, de smaak, de geur en het mondgevoel van de producten. Een smaakpanel van senioren test een en ander uit. Voorbeelden zijn eiwitrijk brood en soep met een hoger eiwitgehalte. VIVES staat in West-Vlaanderen ook mee in voor de erkenning van hoeve- en streekproducten. Tijdens een bezoek aan de producent worden de criteria (streek-eigen grondstoffen, aantoonbare band met de streek, ambachtelijk vervaardigd)

nagegaan om het label 100% West-Vlaams te krijgen. Tegelijk voert VIVES een kwaliteit-technische screening uit. Elk jaar worden een vijftal creatieve ideeën van producenten voor nieuwe producten of productoptimalisatie uitgewerkt en ondersteund. De LED Voeding (Laagdrempelige Expertise- en Dienstverlening) zet haar expertise in om de veiligheid van voedselproducten maximaal te beheersen. De bedrijven en organisaties krijgen er hulp bij receptuurontwikkeling, houdbaarheidstesten, smaaktesten en microbiologische analyses. Ook vragen rond etikettering, ondersteuning van voedselkwaliteits- en -veiligheidssystemen en warenwetgeving komen aan bod. Voorbeelden zijn het aanpassen van het pasteurisatieproces van speculoospasta om schimmelgroei bij bewaring te verhinderen, het oplossen van het probleem van clouding in appelsap, en microbiologische analyses op kant-en-klare maaltijden geproduceerd door een witloofteler om die producten een juiste houdbaarheidsdatum te kunnen geven. In de bachelor Agro- en biotechnologie, afstudeerrichting Voedingsmiddelentechnologie is er een nauwe link met innovatieve voedingsbedrijven en worden de studenten goed voorbereid op een job in de voedingsindustrie. Hun ondernemerschap wordt aangescherpt door de jaarlijkse deelname aan een 'Student Company' of 'Small Business Project' waarbij de studenten het hele bedrijfsproces doorlopen. Voor de ontwikkeling van producten en diensten is er vaak een samenwerking met voedingsbedrijven: ze delen een probleem of denkpiste met de studenten, die dan een adequaat antwoord zoeken. Zo ondersteunt het onderwijs de voedingsbedrijven in concrete situaties en leren studenten het werkveld kennen en begrijpen. Via de eindwerken worden studenten in een voedingsbedrijf geconfronteerd met een probleem. Ze krijgen de

kans om hun kennis, vaardigheden en inzicht in de praktijk te toetsen. Tegelijk beschikt het bedrijf over extra kracht(en) die onbevooroordeeld het probleem kunnen uitspitten en oplossen. Mooie voorbeelden hiervan zijn het minimaliseren van frietbreuk bij Agristo, het optimaliseren van MAP-verpakking bij Biobakkerij De Trog, het testen van meettoestellen bij Milcobel, de opstart en optimalisatie van smaakpanels bij Mulder Natural Foods en optimalisatie van aromavorming tijdens de rijping van Rodenbach. Tweedejaarsstudenten voeren, in opdracht van een bedrijf, projecten uit op de campus zelf, onder begeleiding van de docenten.

www.tuawest.be/voeding
www.food2know.org
www.ibw.ugent.be
www.lforce.kuleuven.be
www.kuleuven-kulak.be/foodandlipids
www.ilvo.vlaanderen.be
www.foodpilot.be
www.inagro.be
www.howest.be
www.vives.be/onderzoeksgroep-voeding

Uniek in Vlaanderen: een alliantie voor kenniseconomie

TUA West (Technische Universitaire Alliantie voor economische transformatie in West-Vlaanderen), begin vorig jaar opgericht, is een initiatief van het provinciebestuur en wil de transformatie naar een West-Vlaamse kennisgedreven economie versnellen. 'Een nieuwe dynamiek vinden, onder andere in de belangrijke sector van de voedingsindustrie, is een prioriteit in het provinciale beleid', zegt gedeputeerde voor economie **Jean de Bethune**. 'Een krachtenbundeling tussen de kenniscentra en het bedrijfsleven moet leiden tot projecten rond concrete en toekomstgerichte innovatie'.



howest.be



Businessclub Food VOKA , najaar 2016

IN HET NAJAAR VAN 2016 ORGANISEERT VOKA WEST-VLAANDEREN OPNIEUW DE BUSINESSCLUB FOOD, EEN INITIATIEF IN HET KADER VAN DE FABRIEKEN VOOR DE TOEKOMST.

Doel?

Gelijkgestemde voedingsbedrijven op regelmatige basis samenbrengen om ervaringen, knowhow, initiatieven en ideeën te delen, te bespreken én te realiseren. Samen willen we de toekomstgerichte product- en procesinnovatie stimuleren en gaan we voor de versterking en groei van de West-Vlaamse voedingssector.

Wat?

Een reeks van sessies met vaste netwerkgroep van een 20-tal deelnemers over een periode van ongeveer één jaar, startende in het najaar van 2016.

Wie?

West-Vlaamse voedingsbedrijven met een passie voor innovatie, gebeten door lean management en export als tweede natuur. Ter bevordering van de ervaringsuitwisseling wordt er gefocust op mature voedingsbedrijven. Dit programma is op maat gemaakt van bedrijfsleiders of personen met een sales functie, die hun producten reeds op de internationale markt hebben gezet en/of de export strategisch verder willen uitbouwen. Ook creatieve geesten die de wereld en beurzen afspeuren naar nieuwe innovatieve producten zijn welkom.

Ignace Libeert, CEO Libeert Belgian Chocolate Creators, fabricant van chocoladeproducten getuigt:

"Het interessante aan de bijeenkomsten van de Businessclub Food is dat we telkens met een 15-tal mensen rond de tafel zitten die uit diverse niet-concurrerende bedrijfstakken



van de voedingssector komen, zoals producenten van vlees, deegwaren, koekjes, groenten, bier etc. Tijdens de businessclub behandelen we de meest actuele thema's en trends. We wisselen nationale en internationale ervaringen uit in een confidentiële setting en leren uit de commerciële ervaringen van de andere deelnemers. Het is uiterst interessant om geïnformeerd te worden over de laatste evoluties in de voedingswereld, alsook om te horen hoe het er bij de andere bedrijven commercieel aan toe gaat. Vaak worden ook externe specialisten gevraagd om actuele thema's te behandelen en innovatieve concepten voor te stellen. Deze informatie wordt dan

door de deelnemers meegenomen en omgezet in de praktijk van hun eigen bedrijf. Het blijvende netwerk tussen de verschillende deelnemers is natuurlijk ook mooi meegenomen."

Voor meer informatie contacteer:
jolyce.demely@voka.be

VOKA Kamer van
Koophandel
West-Vlaanderen

**FABRIEK VOOR
DE TOEKOMST**
INNOVATOR IN VOEDING

Academie voor de Toekomst

Krappe arbeidsmarkt zet bloeiende sector onder druk

Heidi Hanssens - POM West-Vlaanderen - coördinator sociale modernisering

De voedingsindustrie is een belangrijke motor voor de West-Vlaamse economie. Het is bovendien een stabiele sector, die relatief standvastig de financieel-economische crisis heeft doorstaan. Maar net als veel andere sectoren heeft ook de voedingsindustrie in West-Vlaanderen het moeilijk om geschikte kandidaten te vinden voor - voornamelijk technische - vacatures. Het gaat hierbij zowel om functies van generieke aard (bv. onderhoudstechnici en technisch leidinggevenden) als om specifieke functies voor de voedingsindustrie (bv. slagers en productieoperatoren voeding).

Verschillende factoren liggen aan deze problematiek ten grondslag. Zo is het aanbod op de West-Vlaamse arbeidsmarkt bijzonder laag: tegenover elke openstaande vacature (excl. uitzendkrachten) staan slechts 4,5 niet-werkende werkzoekenden (VDAB spanningsindicator voor 2015). De groep van niet-werkende werkzoekenden omvat bovendien een groot aandeel mensen met een zekere afstand tot de arbeidsmarkt: langdurig werklozen, mensen met een fysieke beperking... Voor hen zijn bijkomende inspanningen vereist om (duurzame) tewerkstelling mogelijk te maken.

Een tweede factor ligt in het beperkte aanbod van werkzoekenden met een technische opleidingsachtergrond. Hoewel de promotie van STEM (Science, Technology, Engineering & Mathematics) in het onderwijs en voor beroepsopleidingen zijn vruchten begint af te werpen, blijft de uitstroom van mensen met een technisch diploma/getuigschrift voorsnog te beperkt. Nu, maar zeker

ook met het oog op de toekomst. Want door de toenemende digitalisering en automatisering van de (voedings)industrie zal de vraag naar technisch geschoolde werknemers verder blijven toenemen. De effecten hiervan zijn overigens nu al voelbaar in de snel veranderende functie-inhoud van veel beroepen. Dit heeft dan weer gevolgen voor de inhoud van bestaande opleidingen en de nood aan continue bijscholing van werknemers.

Missie Academie voor de Toekomst

Omdat de agrovoedingssector belangrijk is voor de West-Vlaamse economie, zet de Provincie West-Vlaanderen gericht in op ondersteuning van de branche bij het waarborgen van haar menselijk kapitaal. Met dit doel werd, onder de vlag van de Fabrieken voor de Toekomst, de Academie voor de Toekomst opgericht. Syntra West is operationele partner. De Academie is een samenwerkingsverband van onder meer opleidingsinstellingen, sectorfondsen en arbeidsmarktbedelars. Het bundelt de inspanningen en middelen van deze partners en zet zo in op gerichte en gecoördineerde acties. Deze acties beogen globaal drie doelstellingen:

1. De instroom van (toekomstige) werkzoekenden naar de sector vergroten via de promotie van jobs en opleidingen in de sector. Zo gaat dit jaar voor de 3e maal de job- en opleidingsbeurs Food@Work LIVE door in het Huis van de Voeding in Roeselare. In datzelfde huis wordt ook werk gemaakt van een interactief doe- en belevingscentrum waar jongeren meer te weten kunnen komen over de jobs

in de voedingsindustrie. Er wordt ook gepoogd om de krapte op de West-Vlaamse arbeidsmarkt te ondervangen, onder meer door de instroom van Franse grenswerkers naar de West-Vlaamse industrie te versterken.

2. De competenties van werkzoekenden en werknemers afstemmen op de noden van de sector via een vraag- en toekomstgericht opleidingsaanbod. Binnen dit domein wordt onder meer sterk ingezet op de verdere uitbouw van het opleidingsatelier van de VDAB in Roeselare (zie ook verder in dit nummer op pagina 45). Ook voor ondernemers wordt een aanbod uitgewerkt, onder meer via de organisatie van de opleiding Productontwikkeling in de voedingsnijverheid.
3. De retentie van werknemers in de sector verzekeren door bedrijven te sensibiliseren over het belang van een motiverend personeelsbeleid (bv. via inspiratiesessies rond Innovatieve Arbeidsorganisatie) en door hen te informeren over en te ondersteunen bij de ontwikkeling van een motiverend personeelsbeleid (bv. via een Masterclass Innovatie Arbeidsorganisatie in de praktijk).

fabriekenvoordetoekomst.be/academie-voor-de-toekomst



Opleidingsatelier verpakingsoperatoren in Roeselare

Hefboom voor knelpuntjobs in de voedingssector

Ronny De Wash - coördinator VDAB-opleidingsatelier voor de voeding
Bart De Boitselier - instructeur VDAB

HET HUIS VAN DE VOEDING IN ROESELARE BIEDT ONDERDAK AAN HET VDAB OPLEIDINGSATELIER VOOR OPERATOREN VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE. WERKZOEKENDEN ZIJN DE BELANGRIJKSTE DOELGROEP VAN HET OPLEIDINGSATELIER, MAAR OOK WERKNEMERS UIT DE INDUSTRIE, SCHOLEN EN VERPAKKINGSMACHINEFABRIKANTEN KUNNEN HIER TERECHT.

In West- en Oost-Vlaanderen vormen verpakingsoperatoren - net als veel andere technische functies - een knelpuntberoep voor de voedingsindustrie. Deze sector is dan ook een grote industriële werkgever in beide provincies. Vandaar dat de sectororganisatie voor voedingsindustrie (FEVIA), IPV (Initiatieven voor Professionele Vorming van de Voedingsnijverheid) en opleidingscentrum Syntra en VDAB in 2012 het opleidingsatelier in Roeselare oprichtten. Sinds de start in 2012 volgden hier circa 250 cursisten een opleiding. Het aantal cursisten per werkjaar varieerde tussen de 50 en 70, waarvan 80 % werkzoekenden.

Na een uitgebreide marktverkenning is de oorspronkelijke opleiding 'verpakingsoperator' ondertussen verder uitgediept en verbreed. Duidelijk is dat voedingsbedrijven de taak en dus ook de opleiding van een operator als veelzijdiger zien dan alleen maar machines (leren) opstarten, bedienen en in bedrijf houden.

De opleiding 'verpakingsoperator' duurt tien dagen, waarvan vijf dagen opleiding aan iedere verpakingslijn. Aansluitend volgt er vijf dagen stage of werkplekleren bij een voedingsbedrijf. Eén dag van de opleiding in het voedingsatelier staat in het teken van de door de overheid verplichte HACCP. Ook attitudes en werkcultuur komen aan bod, net als communicatie en rapporteren.

Nieuwe opleidingen

In 2015 ging de opleiding 'productieoperator' van start. Hier krijgen kwaliteit en hygiëne, maar ook veiligheid de nodige aandacht. De opleiding duurt dertien dagen, met aansluitend een vijfdaagse stage voor werkzoekenden.

Bij de opleiding productieoperator is er ook aandacht voor lean manufacturing, naast meer uitleg over verpakingsmaterialen en -technieken en -processen. Ook het eerstelijns verhelpen van storingen is een belangrijk onderdeel van deze training. Aan de orde komen dan analyse van storingen en eventuele "EHBO" op de productielijn om productiestilstanden te beperken.

In februari 2016 volgde de opleiding technisch operator. Deze opleiding omvat meer installatietechnische kennis met aandacht voor bijvoorbeeld de besturing en aandrijving. De opleiding duurt drie maanden en geeft de toekomstige operator een grote bagage op het vlak van techniek, veiligheid en kwaliteit. Voor 2017 is er ook een onderhoudsopleiding gepland. Dit is een keuze die aansluit op de behoeften van de industrie. In deze opleiding, die zich niet zal beperken tot alleen maar onderhoud in de voedingsindustrie, vindt verdere verdieping plaats van de kennis op het vlak van bijvoorbeeld preventief en predictief onderhoud op basis van statistische procescontrole.



Twee verpakingslijnen

Het opleidingsatelier in het Huis van de Voeding beschikt over twee complete verpakingslijnen: een verse goederenlijn en een stortgoedlijn. Fabrikanten en leveranciers stellen de machines en randapparatuur voor de opleidingen ter beschikking. Dit levert een win-winsituatie op: wij kunnen onze cursisten een completere opleiding aanbieden en de ondernemingen komen in contact met mogelijke sollicitanten. Bovendien bieden wij de bedrijven de mogelijkheid om hun medewerkers opleidingen aan te bieden met de eigen apparatuur. Desgewenst kunnen leveranciers het atelier ook tijdelijk gebruiken voor demonstraties met hun apparatuur.

www.vdab.be



© Henderyckx

River Terminal Wielsbeke koestert coole ambities

Alexander Demon - POM West-Vlaanderen, Afdelingshoofd Transport & Logistiek

IN NOVEMBER 2014 NAM DE PROVINCIALE ONTWIKKELINGSMAATSCHAPPIJ (POM) WEST-VLAANDEREN DE CONCESSIE VOOR DE UITBATING VAN DE RIVER TERMINAL WIELSBEKE (RTW) OVER VAN KATOEN NATIE. WANT DE REACTIVERING VAN DEZE STRATEGISCHE BINNENVAARTTERMINAL WAS CRUCIAAL VOOR DE VERDERE ONTSLUITING VAN DE STERK AANWEZIGE (VOEDINGS)INDUSTRIE IN MIDDEN- EN ZUID WEST-VLAANDEREN. HOEVER STAAT DIT PROJECT ANDERHALF JAAR LATER?

Met een uiterst strategische ligging langs de Leie, een oppervlakte van circa 2 hectare en een kade van 255 meter vormt binnenvaartplatform River Terminal Wielsbeke (RTW) een belangrijke extended gate voor de verschillende zeehavens. RTW verbindt de havens van Zeebrugge, Antwerpen en Rotterdam met de industriële clusters in Midden- en Zuid-West-Vlaanderen, Henegouwen en Noord-Frankrijk. De uitbouw van een logistieke cluster op deze strategische locatie kan voor heel wat bijkomende opportuniteiten zorgen en zo de efficiëntie en logistieke slagkracht voor de West-Vlaamse industrie helpen verhogen.

Via logistieke dienstverlener en intermodale operator Delcatrans varen er momenteel wekelijks vanuit RTW drie 54 TEU-schepen (TEU= Twenty Foot Equivalent Unit) naar de haven van Antwerpen en terug. De uitbreiding naar een vierde afvaart en eventueel grotere schepen wordt volop voorbereid. Dankzij de strategische voorraad lege containers ('empty depot') van de belangrijkste rederijen op de terminal en via de binnenvaart die grote volumes kan vervoeren, kunnen bedrijven hun transport via RTW optimaliseren. Gelet op de ingevoerde kilometerheffing op het wegvervoer, de stijgende congestie op de rijwegen, de volatiele brandstofprijzen

en het toenemend belang van de carbon footprint, vormt RTW een strategische asset voor de regio.

In het centrum van de Europese diepvriesvoedingsindustrie

De regio's Midden- en Zuid-West-Vlaanderen vertonen de grootste concentratie aan diepvriesvoedingsbedrijven in Europa. Samen zijn ze dan ook goed voor een jaarlijks exportvolume van ca. 1,25 miljoen ton diepvriesgroenten en 1,4 miljoen ton diepgevroren aardappelproducten.

Deze exportgeoriënteerde industrie blijft jaarlijks groeicijfers optekenen, niet alleen voor afzet in Europa, maar ook richting

andere continenten.

De gecombineerde import- en exportvolumes in de regio lopen in totaal op tot meer dan 20.000 twintig-voetkoelcontainers (TEU) of reefer. Momenteel lopen al deze volumes nog via het wegtransport naar de havens van Antwerpen, Zeebrugge en Rotterdam.

Uitbouw van een 'Reeferium'

In de verdere intercontinentale groei en de verankering van de diepvriesverwerkende industrie kan een geïntegreerd logistiek platform als RTW een cruciale schakel vormen. RTW heeft de ambitie om deze rol op te nemen door een platformfunctie uit te bouwen voor koelcontainers of reefer, een zogenaamd 'Reeferium'. Het gaat dan concreet om ondersteunende diensten, zoals de keuring van koelcontainers of Pre Trip Inspection (PTI). Hierbij wordt de reefer

op stroom aangesloten en gereinigd, wordt de temperatuur gecontroleerd en gemonitord en gebeurt ook een keuring van de apparatuur voor hergebruik. De afhandeling van reefer via de binnenvaart en via dergelijk platform heeft een hoog kostenbesparend effect. Als op RTW een voorraad gekeurde en gereinigde lege reefer wordt gestockeerd, dan vermijdt dat vele lege vrachten. Om een dergelijk 'Reeferium' op Wielsbeke van de grond te krijgen, is het nodig te investeren in 20 nieuwe reeferaan sluitingen met een constante monitoring via centraal systeem en back-up via een noodgenerator. Deze investering wordt door de POM West-Vlaanderen onderzocht.

Daarnaast wordt ook werk gemaakt van een 'reefer community', die potentiële gebruikers samenbrengt. In de opstartfase wordt voornamelijk gemikt op

de importvolumes van 'early believer' **Crop's** en de exportvolumes van **Agristo** en **Greenyard Foods**. Om de 'reefer community' maximale slagkracht te geven, kan de POM West-Vlaanderen ook rekenen op de ondersteuning van **Remant Cool** en **Shipex**, twee gespecialiseerde expediteurs in reeferladingen, en een aantal rederijen.

RTW staat voor een milieuvriendelijke en congestievrije verbinding tussen het hart van de diepvriesgroente- en aardappelverwerkende industrie en zijn intercontinentale afzetmarkten. Het binnenvaartplatform in Wielsbeke is een wissel op de toekomst.

www.pomwvl.be/transport-logistiek



PORT OF ZEEBRUGGE

ZEEBRUGGE

EEN NETWERK

VOOR EUROPA

- 38,3 miljoen ton goederen
- grootste autohaven ter wereld / snelhaven voor voeding en stukgoed
- Europese marktleider in roro-verkeer / mondiaal containerplatform
- pionier in energie / grootste cruisehaven van Vlaanderen
- uitstekende distributiemogelijkheden o.a. in de Maritieme Logistieke Zone (MLZ)

www.portofzeebrugge.be

Geef ons heden ons dagelijks brood

Toon Colpaert - gewezen Vlaamse havencommissaris

"THAT'S ONE SMALL STEP FOR MAN, BUT A GIANT STEP FOR...". NEEN, ZO'N VAART GAAT HET NIET LOPEN MET DE SAMENWERKING TUSSEN DE HAVENS VAN ANTWERPEN EN ZEEBRUGGE. MAAR EEN STAP VOORUIT IS HET ZEKER. ANTWERPENAAR FERNAND HUTS, CEO VAN DE GROEP KATOEN NATIE MAG TEVREDEN ZIJN. HIJ WORDT NU VOOR ÉÉN KEER WEL GEVOLGD DOOR DE HAVENBAZEN VAN ANTWERPEN EN ZEEBRUGGE.

Geef ons heden ons dagelijks brood... en in West-Vlaanderen mag het zelfs wat meer zijn. We noemen ons graag de groentetuin van Vlaanderen: er worden nogal wat prei, worteltjes en spinazie in onze West-Vlaamse grond gekweekt. Terwijl de visserij hier voor een goed bestaan vecht, komt de visverwerking al wat sterker voor de dag.

Kiwi's, fruitsap en (ontbijt)granen komen via onze havens op onze ontbijttafel terecht. Daar komt heel wat bij kijken. Kweken, conditioneren, aan- en afvoeren, bewerken en bewaren. Bedrijven als Tropicana, Morubel of Maselis zijn thuis in de havens van Zeebrugge, Oostende en... Roeselare.

2XL zorgt ervoor dat alle Britten via Zeebrugge van Evian, Danone of Redbull voorzien worden.

En ECS European Containers maakt dat er regelmatig treinen van Zeebrugge naar Milaan gevuld worden met diepvriesgroenten en frietjes van onder meer Agristo, d'Arta en Pinguin.

Onze havens hebben dus wel iets met de voedingsindustrie. Meer dan we denken, maar toch minder dan we ooit verwacht hebben. Vandaag de dag zijn er in de havens van Zeebrugge en Oostende 1.500 à 1.700 mensen aan de slag die met visserij, voedingsindustrie of aanverwante logistieke activiteiten te maken hebben. Dat zijn er heel wat. Toch lag de lat dus ooit hoger.

Toen de uitbouw van de haven van Zeebrugge in de jaren '70 op de agenda stond, werd het ene plan na het andere

gelanceerd. Symarindus - een kind van de Dienst voor Nijverheidsbevordering en het West-Vlaams Economisch Studiebureau - kreeg de delicate opdracht de industriële kansen van Zeebrugge uit te tekenen. Heel ijverig werden plannen gesmeed voor een viertal kerncentrales, een staalfabriek, een LNG-terminal en... een rits afgeleide industriële toepassingen, zoals koelhuisen en frigorieverwerkende bedrijven in de bi-pool Zeebrugge-Oostende. Ruim 40 jaar later is de LNG-terminal in Zeebrugge de enige overlevende van al die plannen. Tot nu toe hebben maar weinigen daar een traan om gelaten. Zeebrugge hoefde geen vervuulende industrie om "naar de wens van lokale politici een evenwicht te behouden tussen de haven en het agrarisch, het recreatief en het stedelijk landschap"¹. Zeebrugge wou zich vooral profileren als een propere overslaghaven met ro-ro en containers voorop. Oorspronkelijk met heel wat succes, dat nu jammer genoeg wat aan het uitrafelen is. In Oostende bekijken ze dat opportunistischer. Ook zonder ro-ro en nog minder containers weten ze er hun toegevoegde waarde en werkgelegenheid op peil te houden en zelfs te verhogen, met dank aan de offshore, de bouw en... de voedingsindustrie.

Nu er bij de containers klappen vallen - onder meer door een gebrek aan

lading- genererend vermogen in en om Zeebrugge - begint hier en daar ook in Zeebrugge de twijfel te knagen. Dan toch maar meer uitgesproken de industriële kaart trekken? De POM West-Vlaanderen duwt al een tijdje aan die kar. Met volle overtuiging. Met Food Port wil de POM extra voeding geven aan onze havens. MBZ - sinds 2013 de Maatschappij van de Brugse Zeehaven - springt al een tijdje mee op de kar. Niet alleen als invoerhaven, maar ook met koel- en diepvriesloodsen voor de behandeling en opslag van voedingswaren. Oostende zet met steun van de POM zijn eigen koers uit. Ook als het om innovatie gaat. Met wisselend succes. Terwijl de Stichting voor Duurzame Visserijontwikkeling een flop is geworden, is het Oostendse Proviron toekomstgericht aan het experimenteren met algen als milieuvriendelijk visvoer. Je moet er maar opkomen.

Onze West-Vlaamse havens zullen die innovatieve (semi-)industriële activiteiten stevig vandoen hebben. Van de voedingsindustrie, maar ook daarbuiten, met de ontwikkeling van de circulaire economie (geënt op bv. een bloeiende automotivesector) en alle facetten van duurzame energie. Met naast LNG en windenergie, ook golf- en getijdenenergie en energie uit zeewier en algen. Het zijn die activiteiten die voor toegevoegde waarde en werkgelegenheid moeten zorgen. En daar doen we het toch voor...?

¹ T. Vandercruyse en A. Verbeke, "Commitment bij haveninvesteringen. De case Zeebrugge" in Tijdschrift voor vervoerswetenschap, 23e jaargang, 1987, nr. 2, p. 198.

Bierkasteel Van Honsebrouck zet maximaal in op getapt biertoerisme

Nick Vanderheyden - freelance journalist

VIA EEN INVESTERING VAN 45 MILJOEN EURO WERD BROUWERIJ VAN HONSEBROUCK UIT INGELMUNSTER ONLANGS OMGETOVERD TOT HET IZEGEMSE BIERKASTEEL. NAAST EEN UITBREIDING VAN DE PRODUCTIECAPACITEIT KOMT DE BROUWERIJ MET EEN BEZOEKERSCENTRUM OOK TEGEMOET AAN HET AAN POPULARITEIT WINNENDE BIERTOERISME.

Brouwerij Van Honsebrouck kon na 115 jaar economische activiteit niet langer uitbreiden in de kern van Ingelmunster. Bedrijfsleider **Xavier Van Honsebrouck**, ondernemer van de zesde generatie, wou de bestaande productiecapaciteit van circa 102.000 hl gevoelig opschroeven. Die ambitie resulteerde in een unicum voor de naoorlogse Belgische brouwerijsector: de realisatie van een compleet nieuwe brouwerij op industriële schaal in het naburige Emelgem.

Met deze markante investering wil de brouwerij een exponentieel groeiende internationale vraag naar speciaalbiere inlossen. Op slechts achttien maanden verrees op een site van 7,5 ha in de deelgemeente van Izegem een infrastructuur met een capaciteit van 200.000 hl (inderdaad, 20 miljoen liter bier). Het pronkstuk is een vierkant kasteelvormig (kantoor) gebouw met drie torens. Een verwijzing naar het kasteel van Ingelmunster, dat de familie aankocht in 1986 en de aanleiding vormde voor paradepaardje 'Kasteelbier'.

40.000 bezoekers verwacht

Op de nieuwe locatie aan de tot Brouwerijstraat omgedoopte invalsweg, worden maar liefst 28 verschillende speciaalbiere geproduceerd

en continentaal geëxporteerd. Een aanbod dat ook een massa aan bierliefhebbers naar de brouwerij moet lokken. Sinds 10 augustus 2016 bedienen veertien personeelsleden de bezoekers van het Bierkasteel.

Eventmanager Bruno Lambert. "We focussen op vier toeristische facetten: het bezoekerscentrum met rondgang, de brasserie, de Bierboetiek en het kasteel als evenementenlocatie. Streekgenoot Wim Opbrouck begeleidt bezoekers in vier van de vijf beschikbare talen doorheen de site. We haalden daarnaast drie topchefs in huis die onze eigen biere gebruiken als smaakmakers in een wereldse keuken. Voorts hebben we drie feestzalen met een capaciteit van veertig tot tweehonderd man en eigen catering voor b2b- en b2c-events. In de Bierboetiek vind je een ruim aanbod aan bierproducten en biergerelateerde merchandising, waaronder zelfs bierpralines. Dit alles biedt zowel aan nationale als aan internationale geïnteresseerden voldoende mogelijkheden om de brouwerij, het kasteel en haar biere ten volle te beleven en te nuttigen. We mikken op circa veertigduizend bezoekers per jaar. Nu al 'gisten' ideeën zoals een samenwerking tussen ons bezoekerscentrum en het nieuwe museum **Eperon d'Or in Izegem.**



Een specifiek arrangement met deze combinatie kan het toerisme in de Mandelstreek behoorlijk suppleren."

www.bierkasteel.be

Analyse van het verloop van de sociaaleconomische indicatoren en de conjunctuur in West-Vlaanderen

West-Vlaamse arbeidsmarkt veert verder op

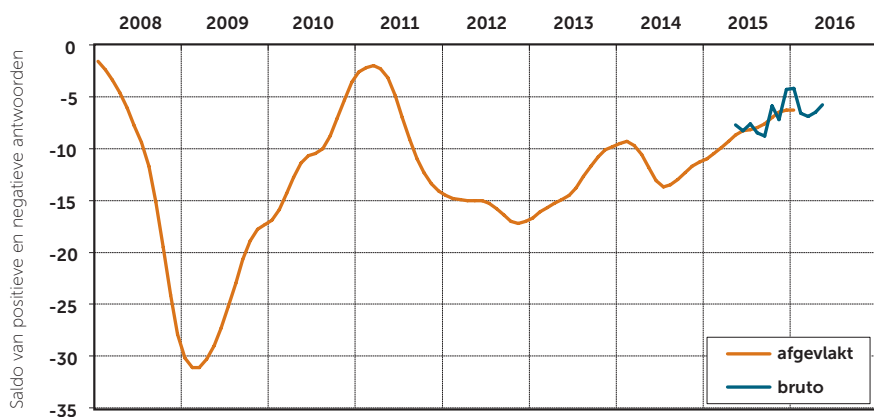
Nele Depestel & Sabine Traen, POM West-Vlaanderen Afdeling Data, Studie en Advies

De West-Vlaamse arbeidsmarkt evolueert verder gunstig. Bij de indicatoren die het producenten- en consumentenvertrouwen weerspiegelen, zien we zowel positieve als negatieve signalen. De afgevlakte synthetische conjunctuurcurve was door de continue stijgende brutowaarden in de periode april - juli weer licht opwaarts gericht.

Figuur 1: Synthetische conjunctuurcurve voor West-Vlaanderen.

Bron: NBB, Verwerking: Afdeling DSA, POM West-Vlaanderen.

Producentenvertrouwen



Hieronder vatten we nog even samen welke indicatoren gunstig (+) of ongunstig (-) evolueerden. Onvolledige kwartalen zijn gemarkeerd.

Arbeidsmarktindicatoren

Indicator	West-Vlaanderen				Vlaams Gewest			
	Kw 1 - 2016	Kw 2 - 2016	Kw 3 - 2016	Kw 4 - 2016	Kw 1 - 2016	Kw 2 - 2016	Kw 3 - 2016	Kw 4 - 2016
Niet-werkende werkzoekenden totaal	+	+	+	+	+	+	+	+
Niet-werkende werkzoekenden mannen	+	+	+	+	+	+	+	+
Niet-werkende werkzoekenden vrouwen	+	+	+	+	+	+	+	+
Niet-werkende werkzoekenden <25 jaar	+	-	+	+	-	-	+	+
Niet-werkende werkzoekenden >50 jaar	+	+	+	+	+	+	+	+
Niet-werkende niet-werkzoekenden	+	+	+	+	+	+	+	+
Ontvangen vacatures	+	+	+	+	+	+	+	+
Openstaande vacatures	+	+	+	+	+	+	+	+
Tijdelijke werkloosheid	+	+	+	+	+	-	-	-

Het aantal niet-werkende werkzoekenden in West-Vlaanderen blijft op jaarbasis verder dalen; de dalende trend wordt ook iets groter. Bij de vrouwen is de afname van de werkloosheid iets groter dan bij de mannen. Het aantal jeugdwerklozen lag in het tweede kwartaal van 2016 iets hoger dan in het tweede kwartaal van 2015, maar verminderde toch terug in juli 2016. Het aantal werkzoekende werklozen van 50 jaar en ouder, is in juli 2016 en ook de maanden daarvoor aanzienlijk gedaald op jaarbasis. Het aantal oudere uitgeschreven werklozen van 50 jaar daalt nog sterker dan het aantal niet-werkende werkzoekende 50-plussers. In de eerste helft van 2016 ontving de VDAB een derde meer vacatures dan in de eerste zes maanden van 2015. Ook het aantal openstaande vacatures op het einde van de maand zit in de lift. Deze stijging werd ook geleidelijk groter in omvang. Een dalend aantal niet-werkende werkzoekenden in combinatie met een stijgend aantal openstaande vacatures zorgt voor een stijgende krapte op de arbeidsmarkt. Dit is typerend voor een verbeterende conjunctuur. In de eerste vijf maanden van 2016 was er enkel in april een kleine toename van de tijdelijke werkloosheid. In de overige maanden viel deze terug.

Producentenvertrouwen

Indicator	West-Vlaanderen				Vlaams Gewest			
	Kw 1 - 2016	Kw 2 - 2016	Kw 3 - 2016	Kw 4 - 2016	Kw 1 - 2016	Kw 2 - 2016	Kw 3 - 2016	Kw 4 - 2016
Omzet	+	+			+	+		
Investerings	+	+			+	+		
Starters	+	+			+	+		
Stopzettingen en schrappingen	+	+			+	+		
Faillissementen	+	-			+	-		
Verloren jobs	-	-			-	-		

Bij de grote ondernemingen met zetel in West-Vlaanderen evolueerden zowel de omzet als de investeringen duidelijk positief in de eerste twee kwartalen van 2016 in vergelijking met dezelfde kwartalen van 2015. Waarnemingen tot en met mei 2016 tonen dat het aantal starters in West-Vlaanderen continu stijgt ten opzichte van een jaar eerder. In het eerste kwartaal van 2016 en april 2016 werden in West-Vlaanderen minder stopzettingen en schrappingen geteld dan in de overeenkomstige periodes van 2015; in mei 2016 was er wel een toename op jaarbasis. Een groter aantal starters en een kleiner aantal stopzettingen en schrappingen in de eerste vijf maanden van 2016 in vergelijking met de eerste vijf maanden van 2015, zorgden voor een grotere nettogroei van het aantal ondernemingen. In maart en mei 2016 viel het aantal faillissementen in West-Vlaanderen behoorlijk terug in vgl. met dezelfde maanden 2015. Ondanks het feit dat het aantal faillissementen in het eerste semester van 2016 op hetzelfde niveau bleef als in het eerste semester van 2015 was er wel een duidelijke toename van het aantal verloren jobs als gevolg van de faillissementen.

Consumentenvertrouwen

Indicator	West-Vlaanderen				Vlaams Gewest			
	Kw 1 - 2016	Kw 2 - 2016	Kw 3 - 2016	Kw 4 - 2016	Kw 1 - 2016	Kw 2 - 2016	Kw 3 - 2016	Kw 4 - 2016
Vergunde woningen (nieuwbouw)	+	+			+	+		
Vergunde woningen (renovatie)	-	+			-	+		
Begonnen woningen (nieuwbouw)	-	-			+	+		
Omzet kleinhandel	-	+	-		+	+	+	
Inschrijvingen nieuwe personenwagens	-	-	-		-	-	-	
Inschrijvingen tweedehandspersonenwagens	+				+			

Als gevolg van de nieuwe verstrenging van het toegelaten maximale E-peil op 1 januari 2016, nam het aantal vergunde nieuwbouwwoningen in West-Vlaanderen toe in de eerste vier maanden van 2016. In diezelfde periode was er enkel in maart een terugval van het aantal vergunde renovatiewoningen. De omzet van bedrijven in de kleinhandel daalde in West-Vlaanderen in de eerste twee kwartalen van 2016 in vergelijking met de eerste twee kwartalen van 2015. Na een beperkte daling in het eerste kwartaal en een belangrijke stijging in het tweede kwartaal verminderde het aantal inschrijvingen van nieuwe personenwagens in juli 2016 eerder minimaal.

Lees meer

IN DEZE RUBRIEK KRIJG JE UIT DE BIB VAN KENNISCENTRUM ECONOMIE WEST EEN SELECTIE INTERESSANTE LECTUUR. NAAST PUBLICATIES DIE AANSLUITEN BIJ HET DOSSIER, TIPPEN WE JE OOK REGELMATIG OVER ANDERE NIET TE MISSEN UITGAVES.

De volledige catalogus vind je op www.kennisplatformeconomie.be.
Voor meer boeken of artikels rond het thema, gebruik je dit keer het trefwoord voedingsnijverheid.

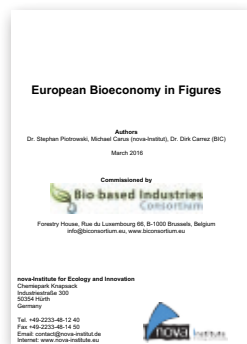
Over het thema



Macro- en microalgen: een overzicht met focus op de voedingsindustrie

De biomassa afkomstig van algen is bruikbaar als bron voor tal van toepassingen, zoals voeding, chemicaliën, farmaceutica, cosmetica en biobrandstof. Om een overzicht te geven van deze interessante 'nieuwe' grondstof en zijn toepassingsmogelijkheden, stelde Flanders' FOOD een samenvattend document op over algen. Hierin gaat speciale aandacht naar macro- en microalgen als grondstof voor voeding.

Auteur: Elien Danckaerts
Uitgave: Flanders' Food, 2016



European Bioeconomy in Figures

Het consortium van bio-based bedrijven (BIC) publiceerde de resultaten van de eerste uitgebreide macro-economische studie naar de Europese bio-economie. De studie, uitgevoerd door het Duitse nova-Institut, laat zien dat de sector goed is voor een omzet van 2,1 triljoen euro en 18,3 miljoen jobs. Nova schaaft in zijn onderzoek ook de landbouw, veeteelt, visserij en voedingsverwerkers, en de dranken- en tabaksproducenten onder de bio-economie. Laat men deze buiten beschouwing, dan haalt de Europese bio-economie een omzet van 600 miljard euro.

Auteurs: Stephan Piotrowski, Michael Carus en Dirk Carrez
Uitgave: nova-Institute for Ecology and Innovation, 2016
Digitaal beschikbaar



Voeding en dranken in West-Vlaanderen

In deze studie maakte de afdeling Data, Studie & Advies van de POM West-Vlaanderen een verkennende analyse van de omvang van de West-Vlaamse voedingssector en situeert ze de sector binnen Vlaanderen. De analyse kadert in de ondersteuning van de werking van de Fabriek voor de Toekomst Voeding.

Uitgave: POM West-Vlaanderen, 2015
Digitaal beschikbaar



Economische ontwikkeling van de Belgische voedingsindustrie: economisch jaarverslag 2015-2016

Het economisch jaarverslag van FEVIA, de federatie van de voedingsindustrie, biedt een profielschets van de Belgische voedingsindustrie. FEVIA werkt hiervoor met een veelheid aan indicatoren die ze jaar na jaar opvolgt.

Uitgave: FEVIA, 2016
Digitaal beschikbaar



Ook het lezen waard

Customer innovation: waarom de klant centraal staat in bedrijfsinnovatie

Voor succesvolle organisaties van de toekomst zijn klantgerichtheid en innovatie geen tegenpolen: men kan ook groeien vanuit de noden van de klant. De strategiebepaling start hier vanuit de markt. Deze organisaties werken volgens drie basisprincipes: alert zijn voor signalen van de klant; wat je leert van de klant omzetten in werkbare verandering; en ten slotte slimme partnerships aangaan. Want samenwerking is cruciaal om goede ideeën te laten uitgroeien tot commercieel succes.

Auteur: Marion Debruyne
Uitgave: LannooCampus, 3e druk, 2015
ISBN 978-94-014-1316-9

Boeken of artikels raadplegen in het documentatiecentrum? Maak een afspraak, we helpen je graag verder:
Kenniscentrum Economie West, Baron Ruzettelaan 33, 8310 Brugge-Assebroek, kceconwest@west-vlaanderen.be, T. 050 40 71 24.


BEN JIJ AL FAN

van West-Vlaanderen?

Nieuws van de provincie over de meest uiteenlopende beleidsdomeinen, achtergrondinfo, beslissingen van de provincieraad en nog zoveel meer, 7 dagen op 7, de klok rond via

www.west-vlaanderen.be

 www.facebook.com/westvlaanderen

 @provinciewvl

 www.west-vlaanderen.tv

Verhelderende brochures, toeristische routekaarten en diverse provinciale publicaties vind je in het

Provinciaal Informatiecentrum Tolhuis

Jan Van Eyckplein 2, 8000 Brugge

T 0800 20 021 (gratis nummer)

E provincie@west-vlaanderen.be

www.west-vlaanderen.be/informatiecentrum (e-shop)



COLOFON

De artikelen in West-Vlaanderen Werkt zijn niet noodzakelijk de weergave van standpunten van de redactie of van het Provinciebestuur. Bij naamvermelding verschijnt de bijdrage onder de verantwoordelijkheid van de auteur.

Reproductie van of verwijzing naar één van deze artikelen mag uitsluitend met correcte vermelding van de auteur en bron en mits het bezorgen van een kopie aan de redactie.

Redactieraad: Lode Vanden Bussche (dienst economie, voorzitter), Larissa Deblauwe (VIVES), Brigitte Declerck (Kenniscentrum Econ West, Tom Delmotte (HOWEST), Nele Depestel (POM West-Vlaanderen), Filip Santy (TUA West), Jan Van Hecke (Boone nv & PRoF), Jan Bart Van In (hoofdredacteur) en Katleen Gyselinck (dienst economie)

Coördinatie, hoofdredactie en advertentiewerving

Jan Bart Van In,
Kenniscentrum Economie West
Baron Ruzettelaan 33
8310 Brugge –Assebroek
T. 050 40 71 29
Email: janbart.vanin@west-vlaanderen.be
www.westvlaanderenwerkt.be

Medewerkers

Journalisten: Els Jonckheere, Nick Vanderheyden, Bart Vancauwenberghe
Fotografen: Jan Ballieu, Patrick Holderbeke, Nick Vanderheyden
Lectoren: Katleen Gyselinck, Jan Leplae

Verantwoordelijke uitgever

Geert Anthierens, Provinciegriffier
Provinciehuis Boeverbos
Koning Leopold III-laan 41
8200 Sint-Andries (Brugge)

Oplage: 4.600 exemplaren

Vormgeving: Aynsley Bral

Druk: dienst communicatie
Provincie West-Vlaanderen

Andere fotobronnen van deze editie

Milcobel-Belgomilk, Westvlees, Crops, Zoutman, POM West-Vlaanderen, Triporteur, La Vie Est Belle, VOKA West-Vlaanderen, VDAB

Coverfoto: Milcobel

Abonnement

Een jaarabonnement 2016 is gratis.
Het tijdschrift 'West-Vlaanderen Werkt' verschijnt viermaal per jaar.
Registreren kan via:
www.westvlaanderenwerkt.be

Overzicht

Een overzicht van de eerder verschenen edities van West-Vlaanderen Werkt vindt u op:
www.westvlaanderenwerkt.be
www.kennisplatformeconomie.be



Partners West-Vlaanderen Werkt 2016



ISSN 1374-6235

Wet op de privacy van 8/12/1992

'West-Vlaanderen Werkt' wordt u gratis toegestuurd. Indien uw gegevens onjuist zijn of indien u het tijdschrift niet meer wenst te ontvangen, neem dan contact met de redactie. Uw persoonlijke gegevens worden niet aan derden overgemaakt.



Proef al onze smaken

REO VEILING

MEER DAN
60 SOORTEN
GROENTEN
EN FRUIT

KWALITEIT,
GEZOND, VERS,
LEKKER

650 TON PER
DAG, 40 MILJOEN
VERPAKKINGEN
PER JAAR

HET JAAR ROND
SEIZOENSPRODUCTEN
VAN BIJ ONS



REO Veiling CVBA

Oostnieuwkerksesteenweg 101 • B-8800 Roeselare
Tel: +32 (0)51 23 12 11 • Fax: +32 (0)51 23 12 89
www.reo.be • info@reo.be

INNOVATIEF EN EFFICIËNT.

DE NIEUWE PLUG-IN HYBRIDES: BMW 2 REEKS ACTIVE TOURER EN BMW 3 REEKS BERLINE.

Met de lancering van BMW iPerformance neemt BMW opnieuw de pioniersrol op zich in het premiumsegment. Deze hybride technologie koppelt een elektrische aandrijving aan een klassieke verbrandingsmotor, wat een opmerkelijk gunstige invloed heeft op verbruik en uitstoot. Of u nu kiest voor de veelzijdige BMW 225xe Active Tourer of de sportieve BMW 330e Berline, steeds ervaart u een onovertroffen combinatie van dynamisch BMW rijplezier en innovatieve efficiëntie. Ontdek de BMW Plug-in Hybrides bij ons.

iPERFORMANCE

De nieuwe
BMW 225xe
Active Tourer,
BMW 330e
Berline



Echt rijplezier



Verhelst nv

Joseph Plateaustraat 1
8400 Oostende
Tel. 059 24 27 00
www.verhelst.bmw.be

Monserez Kortrijk

Meensesteenweg 86
8500 Kortrijk
Tel. 056 37 43 86
www.monserez.bmw.be
(Opgelet: enkel naverkoop in 2016)

Monserez Aalbeke

Moeskroensesteenweg 383
8511 Aalbeke (Kortrijk)
Tel. 056 43 91 91
www.monserez.bmw.be

Pop-up Store Harelbeke

Kortrijkssteenweg 395
8530 Harelbeke
Tel. 056 37 41 11
www.monserez.bmw.be

Monserez Ieper

Bedrijventerrein Ieperleekanaal
Zone C1 - Jaagpad 6
8900 Ieper
Tel. 057 21 92 93
www.monserez.bmw.be



* 3 jaar of 200.000 km, wat het eerst bereikt wordt.

GEEF VOORRANG AAN VEILIGHEID.

Milieu-informatie (KB 19/03/04): www.bmw.be

1,9-2,1 L/100 KM • 44-49 G/KM CO₂