



Food from food

Plant based product innovation



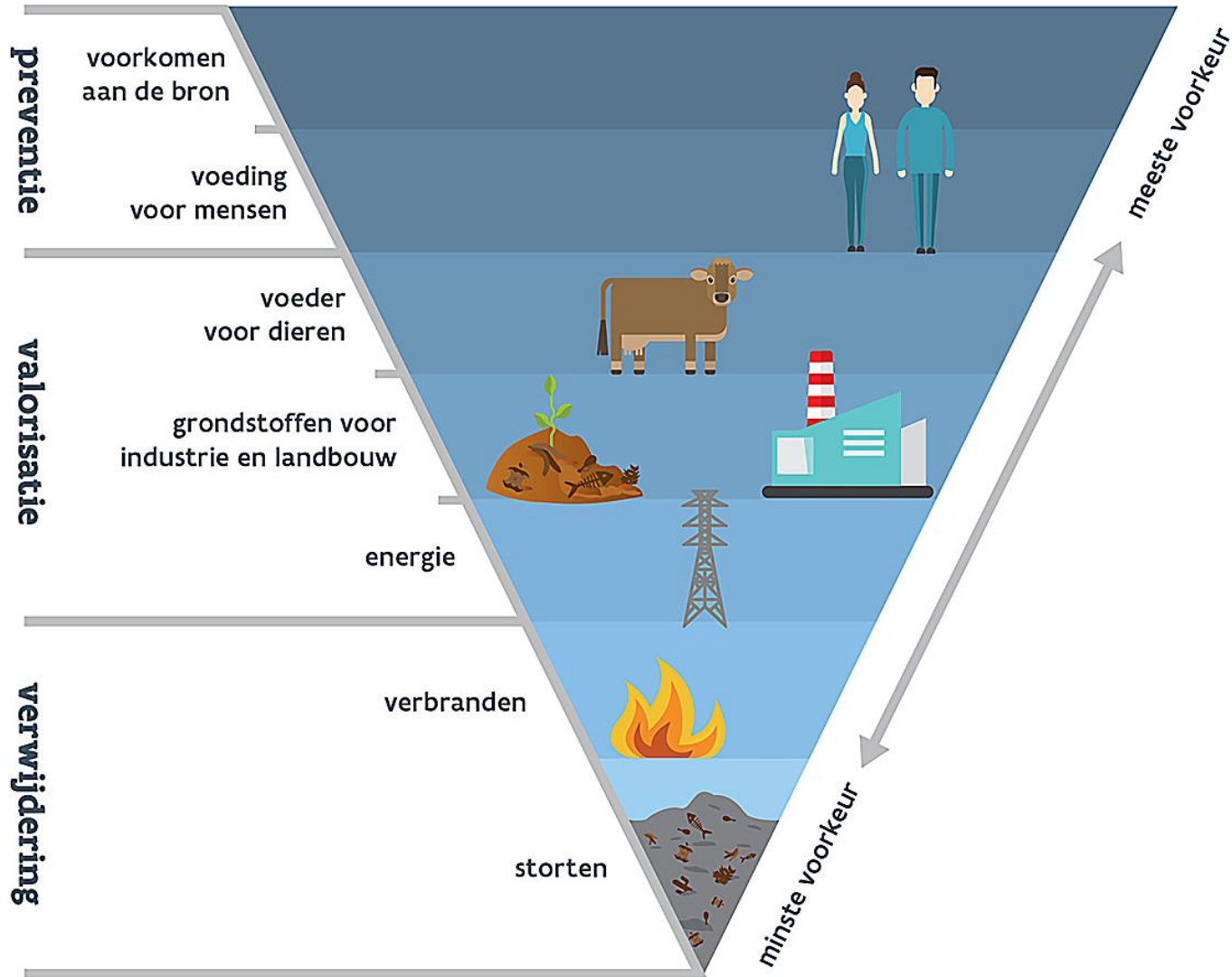
Neven- en reststromen



Schakels in de voedingsketen



Cascade van waardebehoud





PARTNERS FOOD FROM FOOD

- Brainport Development
- Flanders' FOOD
- Food Tech Brainport
- Bodec BV
- Van Rijsingen Groep
- Brightlabs
- ILVO
- FI&S
- Groentenhof
- HAS Hogeschool
- Innovatiesteunpunt

Bedrijfsnetwerken

Kennis en
innovatiepartners

Technologie-
leveranciers

Ingrediënten-
leveranciers

Bedrijven met
stromen in de
aanbieding

Project outline



Kennis:

Markt/
trends

Aanbod

Technologie



Matching:

Tussen vraag
en aanbod

Partner-
matching

Project-
generatie

KUS



Projecten:

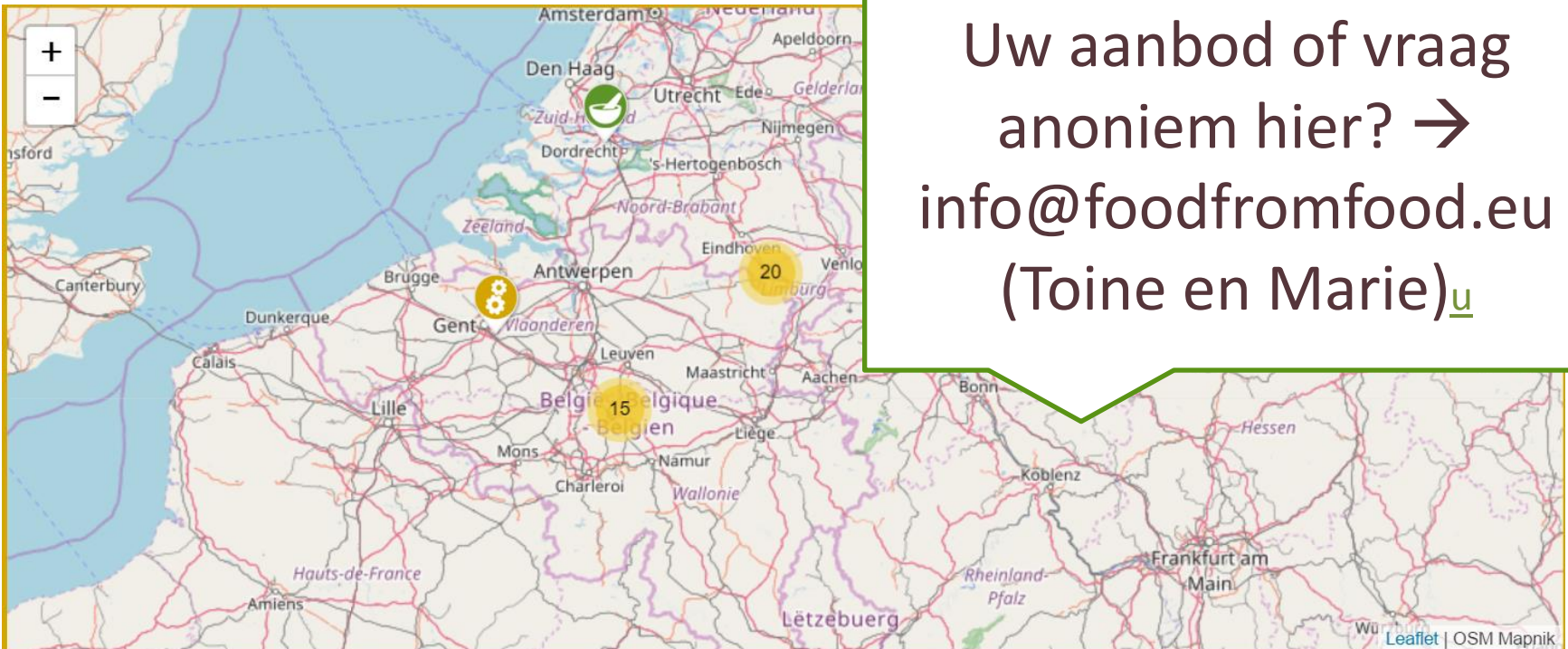
Test het uit

± 40 000 €

budget/project

EFRO Subsidie
40% (GO) en
50% (MKB)

Uw aanbod of vraag
anoniem hier? →
info@foodfromfood.eu
(Toine en Marie)u



VRAAG

Ingrediënten waar bedrijven
naar op zoek zijn



TECHNOLOGIE

Mogelijkheden om
nevenstromen te verwerken



AANBOD

Beschikbare plantaardige
nevenstromen

Wat wil de markt?



Download het
volledige
trendrapport op
foodfromfood.eu

Clean/clear label

Plantaardige
ingrediënten

Gemakkelijk
gezond



Belangrijkste aanbod

Primaire sector

Aardappel,
ui, winterpeen,
peer, appel,
tomaat

Prei,
aardappel,
courgette,
bloemkool,
wortel

Ui, aardappel

Aardappel, wortel,
champignon, tomaat,
prei, paprika en aardbei

Aardappel, appel, waspeen
champignon, prei

Tomaat

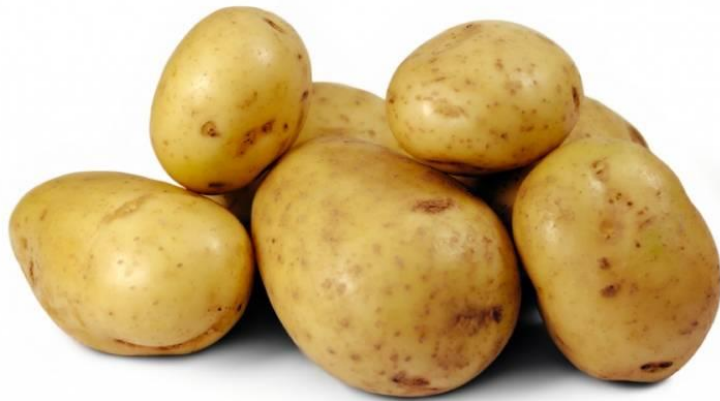
Peer, appel

Witloof, andijvie



Case aardappel

Nuttig **zetmeel** in schil, **vezels**, **vitamine C**, ...



Verliesposten primaire sector

7,5% oogstverliezen

5-15% sorteerverliezen

2,5% bewaarverliezen

Verliesposten verwerkende industrie:

stoomschil (stoom +rauw), vloeibaar zetmeel, ruw zetmeel, niet conform geschilde rauwe aardappelen,

Case courgette

Rijk aan **vezels, vitamine C**, De schil is rijk aan caroteen, luteïne en zeaxanthine

Voedingswaarde.nl

Versmarkt: 20% :

- Overproductie,
- Beschadigingen,
- Niet voldoen aan de standaardmaat



Case witloof

Bitterstoffen of sesquiterpeen lactonen: Anti-kanker,
Anti-cardiovasculair, Anti-malaria, Biopesticide
Vezels, Polyfenolen



20 a 25% verlies

Verwijdering blaadjes

Niet-markt klare witloof



25 ton/ha

Geforceerde
wortel

Case ui

Fructose, vezels, flavonoiden zoals quercetine (7,7 - 46,3 mg/100 g vers gewicht), zwavelverbindingen (alliin, isoalliin) met antimicrobiële en anti-oxidantactiviteit.

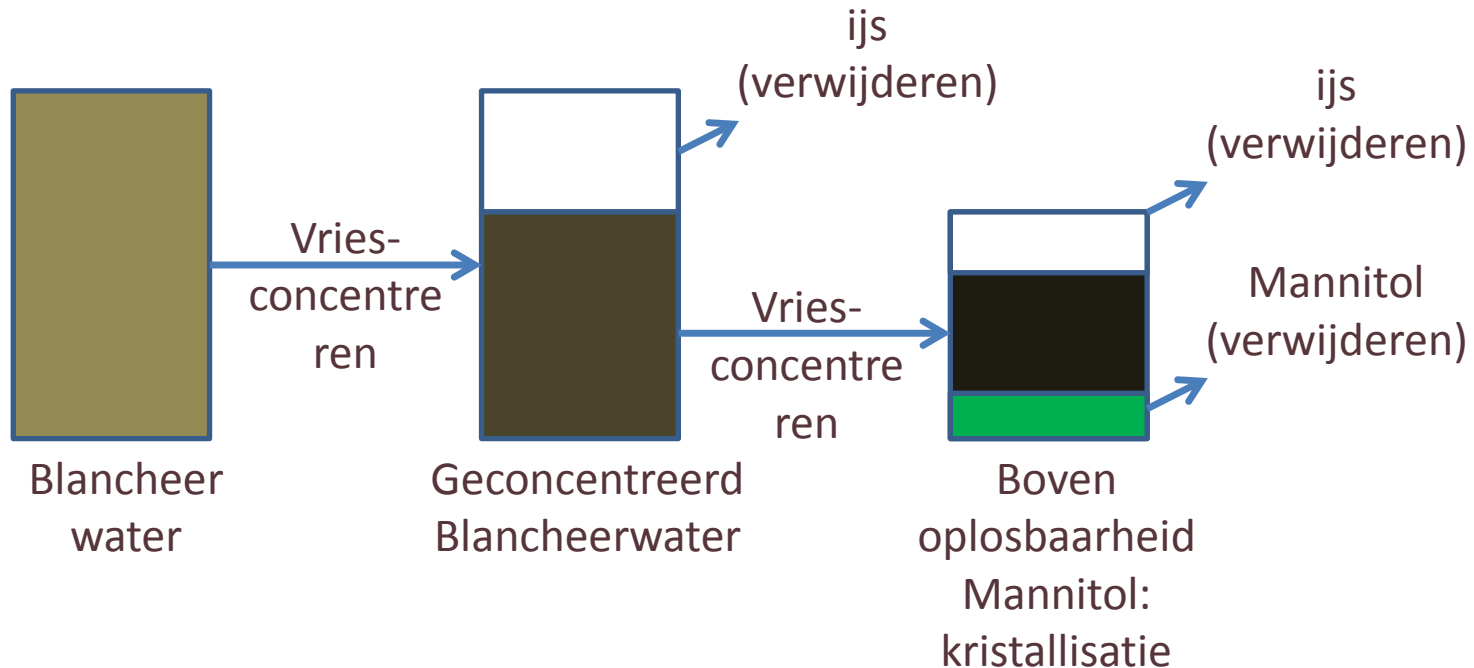
Versmarkt België: 1,5 ton/ha
uitgesorteerde uien



Industrie België: 20 ton/ha
schilverliezen



Case isolatie van mannitol uit blancheerwater van champignons



Door **vrieskristallisatie**:

- Kristallisatie Mannitol -> isolatie
- Energie efficiënt
- Behoud (champignon) aroma's

Jullie input



Aardappelen

Bonen

Smaakvolle ingrediënten

Ingemaakte groenten

Kool

Wortelen

Preigroen

Functioneel

Draf

Koekjes

Nutritieeel

Schorseneren

Witloof

Crackers

Groentengehakt

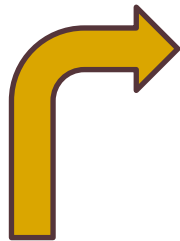
Venkel

Deegresten

Fruitpulp

Soep

Van inspiratie tot reële marktwaarde



Ondernemer

Marie



Toine



Project



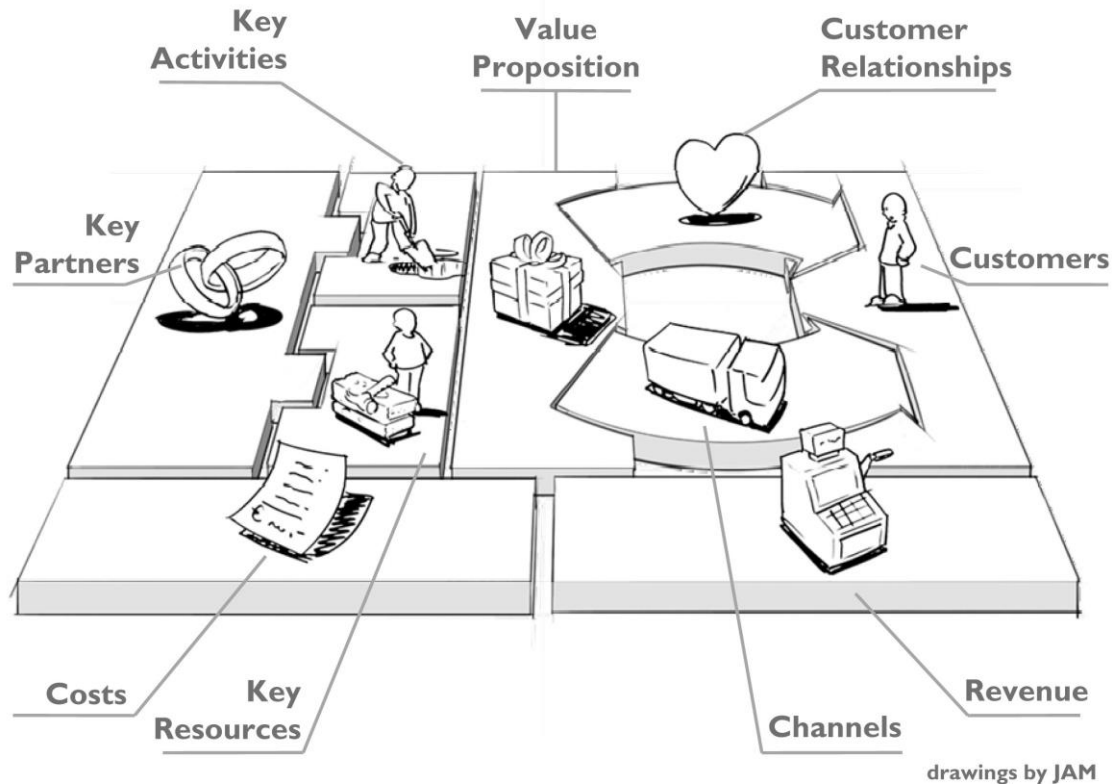
Ik heb een idee, maar

- Is het technisch haalbaar?
- Zal het lekker zijn?
- Wie gaat het kopen?
-



Productinnovatie

Business Model Canvas



<https://www.youtube.com/watch?v=QoAOzMTLP5s#action=share>

Projectomschrijving



Innovatiedoel en mogelijke acties

Wat wilt u met deze innovatie bereiken? Kwantificeer waar mogelijk. Welke experimentele ontwikkeling (R&D) moet u nog uitvoeren om uw idee/product/dienst te realiseren: vermeld kort de nodige ontwikkelactiviteiten. Geef aan of deze innovatie nieuw is voor uw organisatie en/of nieuw voor de beoogde markt. Wat is de verwachte economische / maatschappelijke toegevoegde waarde? Kwantificeer zoveel mogelijk.

Budget

Onderbouw het nodige budget (Vb. personeelskosten, onderzoekskosten, materialen, externe dienstverleners, ...)

Markt

Welke klanten doelgroepen heeft u voor ogen? Hoe denkt u deze klanten te bereiken?

Gemis/ weerstand

Zijn er redenen waarom dit idee nog niet gerealiseerd kon worden? Wat weerhield u om dit reeds uit te voeren?

Uniek?

Zijn er andere organisaties die ook rond deze innovatie werken?

THANK YOU!

Marie.Demarcke@flandersfood.com
toine@foodtechpark.nl
Jana.roels@innovatiesteunpunt.be
Nathalie.bernaert@ilvo.vlaanderen.be
r.bakker@has.nl
vanassema@bodec.nl

www.foodfromfood.eu

