

-PROGRAMMA-

Innovatieseminar bij Industripaviljoen Slavakto

Het Innovatieseminar bestaat uit elf, over de 3 beursdagen verdeelde lezingen, die alle handelen over een voor foodproducenten actueel en vernieuwend thema. Deelname aan dit seminar is gratis.

MAANDAG 28 SEPTEMBER

13.00 uur: Innovatieve lunchhapjes in Food Match Point Paviljoen

14.00 uur: 'Versleveranciers kunnen sterker uit de crisis komen'

Welke ontwikkelingen zien we in de levensmiddelenindustrie in de periode 2009 – 2020? Hoe gaan producenten en versleveranciers om met alle uitdagingen en met welke beleidskeuzes worden zij de komende jaren geconfronteerd?

Door Jan-Willem Grievink, Algemeen Directeur FoodService Instituut Nederland

15.00 uur: 'Skunq bites: Innovatie met hoge snelheid/druk'

Skunq is een ontwikkelunit binnen Zwanenberg Food Group waar innovatie, pro-activiteit en snelheid bijdragen aan het succes van de organisatie. Skunq ontwikkelt, produceert en vermarkt hapjes en maaltijdcomponenten. Dit betreft intrinsiek nieuwe producten c.q. toepassingen, nieuwe technologieën, alsmede een vernieuwende wijze van vermarkting. Consumentenbehoeften zijn hierin 100% leidend, waarbij gezamenlijke ontwikkeling met de klant, alsmede een conceptmatige aanpak sterk de voorkeur genieten.

Om te innoveren maakt Skunq onder andere gebruik van nieuwe technieken, waaronder High Pressure Processing (HPP). Een techniek waarbij producten koud worden gepasteuriseerd en pathogenen worden afgedood zonder gebruik van hitte of conserveringsmiddelen. Middels deze technologie ontwikkelt Skunq producten die veilig, puur en gezond zijn. Bijkomend voordeel is dat de houdbaarheid van producten aanzienlijk kan worden verlengd.

Door Ing. Thea Dekker, Product Development Manager SKUNQ, onderdeel van Zwanenberg Food Group

16.00 uur: 'Met bacteriofagen gaan we de pathogenen te lijf'

Listex is de natuurlijke vijand van *Listeria monocytogenes*. Het inzetten van de bacteriofagentechnologie op levensmiddelen is een volledig nieuwe, innovatieve en 100% natuurlijke manier om de voedselveiligheid te vergroten. Fagen worden ook wel bacterieeters genoemd.

Door Arianne Douwma Msc, Sales Manager EBI Food Safety

DINSDAG 29 SEPTEMBER

11.00 uur: 'Verantwoord (ver)bouwen'

Bouwen of verbouwen is een kans. Een kans om het nog beter te doen dan het al ging. De techniek ontwikkelt; inzichten veranderen. De machinebouwers staan voor uw nieuwe proces; uw medewerkers staan voor uw kwaliteit en productiviteit. Met uw nieuwe maintenance en automatiseringssystemen bent u volledig 'on top of things'.

Maar zijn dit garanties?

Een praktische casestudy.

Door Rinke Kortenbach van Kortenbach Proces en Logistiek

12.00 uur: 'Het gezonde roken'

Sommige processen, denk aan de co-extrusielijn, kunnen gewoon niet zonder rookcondensaten. De verwerking is immers superefficiënt, maar dat is beslist niet alles. Naast gemak tikken gezondheid en milieu(kosten) steeds harder door.

Maar wat vindt de wetgever?

Door Peter Dingelhoff, Sales Manager Europe / Middle East Red Arrow International

13.00 uur: Innovatieve lunchhapjes in Food Match Point Paviljoen

14.00 uur: 'Innovaties dankzij milde conservering'

High Pressure Processing (HPP) voor batchprocessen en Pulsed Electric Field (PEF) voor continuprocessen zijn milde conserveringstechnieken, die zich wereldwijd in een toenemende belangstelling mogen verheugen en die tot tal van innovatieve ontwikkelingen leiden. Met name PEF is nieuw en interessant voor de vleesindustrie als het gaat om een optimalisatie van massageprocessen.

Deze presentatie zal in de Engelse taal zijn.

Door Prof. Dr.-Ing. Stefan Töpfl, Leiter Prozessentwicklung Deutsches Institut Für Lebensmitteltechnik DIL

15.00 uur: 'Food & Nutrition Delta: Krachtige ondersteuning innovaties in de agro-food industrie'

De agro-food industrie is voor de Nederlandse economie van groot belang. Zij verschaft 600.000 mensen werk en genereert meer dan 20% van de export.

Het is belangrijk dat deze sterke positie verder wordt uitgebreid. Het onderscheidend vermogen voor Nederland zal vooral moeten komen van verhoging van de toegevoegde waarde, ondernemerschap en nieuwe product-marktcombinaties. Innovatie is hierbij een sleutelbegrip. Maar innoveren gaat vaak nog beter als samenwerking wordt gezocht met andere bedrijven en/of met kennisinstellingen.

Het innovatieprogramma Food & Nutrition Delta is gericht op ondersteuning van deze manier van innoveren door de Nederlandse voedingsmiddelenindustrie.

Door ir. Kees den Uijl, Innovatiemakelaar Sensoriek & Structuur Food & Nutrition Delta

WOENSDAG 30 SEPTEMBER**11.00 uur: 'Innovatie en VION's visie op 'Passion for Better Food': de holding faciliteert, de business ontwikkelt'**

VION richt zich op de wensen van de consument met een compleet portfolio aan voedingsmiddelen, ingrediënten en diensten van hoge kwaliteit en een innovatief karakter. 'Passion for Better Food' is de missie.

Voor de korte en middellange termijn ontwikkelt VION innovatieve producten samen met klanten binnen de bestaande ontwikkelingsafdelingen van de businessunits. Voor de lange termijn zet VION nieuwe competentiecentra op binnen businessunits. Projecten worden dan uitgevoerd onder tijdelijk management van CRO's zoals het NIZO. VION's deelname aan het Top Institute Food & Nutrition met partijen als Unilever, Campina / Friesland Foods, DSM en CSM levert bouwstenen om het innovatieve karakter van de onderneming op de lange termijn te verankeren.

Hoe dit in de praktijk uitwerkt, wordt duidelijk uit een tweeluik-presentatie. CSO Peter Beckers zet innovatie in strategisch VION-perspectief. Manager R&D Ronald Klont slaat de brug naar de praktijk met het proces van én achter enkele innovatiecases. Omdat, zoals gezegd, de holding faciliteert en de business ontwikkelt. Dat is een basisvoorwaarde voor goed ondernemerschap bij VION. Hoe dat uitpakt, hoort en ziet u op 30 september.

Door Drs. Peter M.J. Beckers, Directievoorzitter VION Food Netherlands, Germany en International en lid van de Raad van Bestuur van VION N.V. en Dr. Ronald Klont,

12.00 uur: 'De reis van Wereld Klasse Productie binnen de Enkco Foodgroup'

Om zowel nationaal als internationaal voorop te kunnen blijven lopen binnen de zeer concurrerende voedingsmiddelenmarkt is het noodzakelijk om 'Operational Excellence' na te streven. De globale opzet van Total Productive Maintenance en een aantal kritische succesfactoren worden belicht vanuit management- en medewerkersperspectief. Tevens wordt een tip van de sluier opgelicht als het gaat om de eerste, concrete resultaten.

Door Sikko van der Tuin, Bedrijfsleider Enkco Foodgroup

13.00 uur: Innovatieve lunchhapjes in Food Match Point Paviljoen

14.00 uur: 'Wat betekent Foodpairing voor uw productontwikkeling?'

In 2007 lanceerde Bernard Lahousse de website www.foodpairing.be. Deze website is een referentie geworden. Niet alleen voor de topchefs, die deze site gebruiken om nieuwe combinaties met eten of drank te maken, maar ook en in toenemende mate voor internationale bedrijven die de site raadplegen voor hun productontwikkelingsproces.

Door ir. Bernard Lahousse, Directeur CREAX food