

## PERSBERICHT

Uitreiking ECOTROPHELIA en TROFEE Vlaanderen

### **Innovatieve voedingsproducten van Vlaamse en Brusselse studenten in de spotlights**

Brussel, 29 april 2014. **Zestien teams van studenten uit het secundair en het hoger onderwijs namen deel aan twee wedstrijden die georganiseerd werden door FEVIA en FEVIA Vlaanderen, de Federatie van de voedingsindustrie. Ze ontwikkelden hiervoor nieuwe, innovatieve voedingsproducten. Een dessertbier en een mœlleux met speculaasmaak vielen in de prijzen.**

Om innovatie te stimuleren en om jongeren in dit proces te betrekken, organiseren FEVIA en FEVIA Vlaanderen al vijf jaar lang jaarlijks twee wedstrijden met betrekking tot voedingsinnovatie. Dit jaar namen negen teams uit het secundair onderwijs deel aan 'TROFEE Vlaanderen'. Twaalf teams uit het hoger onderwijs, waarvan zeven uit Vlaanderen en Brussel, waagden hun kans bij 'ECOTROPHELIA'.

#### **De winnaar van ECOTROPHELIA: Beer4Dreams, een dessertbier.**

Dertien teams uit het onderwijs gingen de uitdaging aan. Een team van de Gentse Universiteit en de Gentse Hogeschool ontwikkelde met hun dessertbier "Beer4Dreams" het winnende product. Het is een heerlijke alcoholische drank die net als bijvoorbeeld koffie bijzonder geschikt is als dessertdrank. Het was vooral het innovatieve karakter, het duurzaam gebruik, de valorisatie van nevenstromen en het ijzersterke marketingdossier dat de jury overtuigde. Beer4dreams heeft eveneens de **publieksprijs** gewonnen.

De KU Leuven en de ULB delen met een ex aequo de 2<sup>de</sup> en 3<sup>de</sup> plaats. Het team van de KU Leuven ontwikkelde "Chococorn", glutenvrije koekjes. Het team van de ULB bedacht "Opti'Lait", een weidrank met bessensap, geserveerd in een beker met een portie chocoladeparels die er doorheen gemengd kunnen worden.

#### **De winnaar van TROFEE Vlaanderen: Speculeux, een mœlleux met speculaasmaak**

"Speculeux", het product van het team van het Onze-Lieve-Vrouw Instituut uit Zele, is een heerlijke mœlleux met speculaasmaak. Het bestaat uit twee spuitzakken, de ene gevuld met witte chocoladevulling, de andere met speculaasdeeg. De consument kan zelf de grootte van het gebak bepalen voor het nog even de oven in moet. Het product kan diepgevroren worden en heeft zo een lange houdbaarheidstermijn.

Een eervolle vermelding gaat naar het SSBO Egmont & Hoorn uit Gavere voor hun product "Bancho". Dit zoet broodbeleg is een mix van pure chocolade en banaan die vooral in de smaak valt bij kinderen en jongeren.

Voor de **publieksprijs** was er weer een ex aequo: de twee teams van Ter Groene Poorte Brugge voor het Duo brood (wit/bruin) en de "selfmade" energybar.

*"Met hun kenmerkend creatief enthousiasme bedenken de studenten steeds weer originele voedingsproducten, die duurzaamheid koppelen aan de vereiste technische en wettelijke aspecten van productontwikkeling,"* aldus Chris Moris, Algemeen Directeur van FEVIA.

## DEELNEMENDE SCHOLEN

### DEELNEMERS ECOTROPHELIA

ULB, Brussel, Team 1  
ULB, Brussel, Team 2  
KULeuven-Thomas More, Geel, Team 1  
KULeuven-Thomas More, Geel, Team 2  
KU-Leuven-Thomas More, Geel, Team 3  
KU-Leuven- Thomas More, Geel, Team 6  
HECh-Isla, Huy, Team 1  
HECh-Isla, Huy, Team 2  
UGent - Hogeschool Gent  
HEPH du Hainaut-Concordet, Ath  
Hogeschool Vives, Roeselare, Team 1  
Hogeschool Vives, Roeselare, Team 2  
Hogeschool Vives, Roeselare, Team 3

### DEELNEMERS TROFEE FEVIA VLAANDEREN

Koninklijk Atheneum, Avelgem, Team 1  
Koninklijk Atheneum, Avelgem, Team 2  
Koninklijk Atheneum, Avelgem, Team 3  
Onze-Lieve-Vrouw Instituut, Zele, Team 1  
Onze-Lieve-Vrouw Instituut, Zele, Team 2  
Campus Russelberg, Tessenderlo  
SSBOGO Egmont & Hoorn, Gavere  
Ter Groene Poorte, Brugge, Team 1  
Ter Groene Poorte, Brugge, Team 2

**Indien u meer informatie wenst, kan u contact opnemen met Ariane Louwaeghe van FEVIA op 02/550 17 64 of via mail op [al@fevia.be](mailto:al@fevia.be)**

### **De voedingsindustrie in cijfers (2013)**

	België	Aandeel in totale industrie
Werkgelegenheid	88.750	18,3%
Werkgelegenheid (VTE)	73.150	17,3%
Ondernemingen	4.640	27,8%
Omzet	€ 48,2 mrd	17,1%
Toegevoegde waarde*	€ 6,8 mrd	15,8%
Export	€ 22,1 mrd	/
Import	€ 19,1 mrd	/
Investerings	€ 1,2 mrd	17,9%

\* Cijfers 2012

### **De Vlaamse voedingsindustrie in cijfers (2012)**

	Vlaanderen
Werkgelegenheid*	62.340
Vestigingseenheden*	3.360
Omzet**	€ 39,7 mrd
Toegevoegde waarde	€ 4,8 mrd
Export***	€ 17,7 mrd
Import***	€ 14,8 mrd
Investerings	€ 1 mrd

\* RSZ (gedecentraliseerde statistiek)

\*\* Eerste schattingen voor 2013, FEVIA

\*\*\* Cijfers 2013