

Persbericht 26/11/2016

Belgische voedingsindustrie zet innovatie in de kijker tijdens staatsbezoek aan Nederland

Brussel, 26 november 2016 – Met een export van 5 miljard euro is buurland Nederland samen met Frankrijk nog steeds de belangrijkste afzetmarkt voor Belgische voeding en dranken. Tijdens het driedaags Belgisch staatsbezoek aan Nederland, dat maandag van start gaat, zet ons land met 'Food.be – Small country. Great food.' dan ook de kwaliteit en innovatie van Belgische voeding in de kijker. De winnende studententeams van de Ecotrophelia innovatiewedstrijden krijgen er de kans om hun product te presenteren aan Koningin Mathilde en aan een groep bedrijven.

Nederland is samen met Frankrijk de grootste importeur van Belgische voeding. De voornaamste voedingsproducten die ons land richting Nederland exporteert zijn zuivel, dranken (zowel bier als niet-alcoholische dranken), bereidingen op basis van graan (koeken en gebak), vlees, chocolade en bereidingen van groenten (diepvriesaardappelproducten). De export van Belgische voeding en dranken is sinds 2011 bovendien nog met 12,7% toegenomen. Net zoals tijdens het recente staatsbezoek aan Japan zal ons land ook in Nederland het promotiemerk 'Food.be – Small country. Great food.' inzetten om de vraag naar Belgische producten te stimuleren.

Tijdens het staatsbezoek opent Sligro Foodgroup Nederland, een Nederlandse groothandel voor foodprofessionals met ambities in ons land, het Sligro "Experience Centre" voor promotie en training van food professionals in Veghel. Belgische en Nederlandse hogeschool- en universiteitsstudenten die dit jaar in het kader van de Ecotrophelia innovatiewedstrijden vernieuwende voedingsproducten ontwikkelden, krijgen daarbij de kans om deze producten voor te stellen aan koningin Mathilde, de aankopers van Sligro en een 60-tal bedrijven dankzij een agro-voeding namiddag georganiseerd door AWEX.

Bij deze producten zitten onder andere een vegetarische frikandel, een pizza zonder zuivel of gluten, een cholesterolverlagende pasta en een snackbar van restproducten van bier en groenten. Ook het team van de Université Libre de Bruxelles, dat met het product "Specornoos" onlangs de tweede plaats wegkaapte in de Europese editie van Ecotrophelia, is van de partij. Zij wonnen eerder dit jaar ook de Belgische editie met hun ijs hoorntje met speculaasmaak op basis van broodresten. In Nederland won het team van Wageningen University and Research Center met een smeerpasta van wortelloof.

"Met de innovatiewedstrijden motiveren we jongeren om te kiezen voor een opleiding met zicht op een carrière in de voedingsindustrie. De voedingsindustrie groeit, maar staat voor de uitdaging om jongeren te vinden met de juiste technische scholing. Wie kiest voor een toekomst in de voedingsindustrie kiest dus voor werkzekerheid en krijgt de kans om mee vorm te geven aan de voeding van de toekomst," aldus Jean Eylenbosch, voorzitter van FEVIA.

De deelnemende universiteiten en hogescholen zijn:

- Université libre de Bruxelles
- Haute Ecole Louvain en Hainaut
- Haute Ecole Provinciale de Hainaut Condorcet
- Haute Ecole Charlemagne
- HoGent
- Hogeschool van Larenstein
- Wageningen University and Research Center
- Maastricht University

De 650 Belgische en Nederlandse gasten zullen op dinsdagavond een netwerkavond en concert bijwonen van Ozark Henry in het 'Muziekgebouw aan 't IJ' in Amsterdam. Zij zullen naar huis gaan met een zakje vol Belgische lekkernijen.



Federatie Voedingsindustrie
Fédération de l'Industrie Alimentaire



Contact:

Nicholas Courant
Communication manager
Tel: +32 (0)2 432 32 53
GSM: +32 (0)478 24 31 49
E-mail: nc@fevia.be

Tine Vandervelden
Food.be & International Business Manager
Tel: +32 (0)2 432 32 55
GSM: +32 (0)478 26 74 72
E-mail: tvdv@fevia.be

Over FEVIA:

FEVIA, de federatie van de Belgische voedingsindustrie, vertegenwoordigt 28 subsectoren en 637 bedrijven die kwaliteitsvolle voeding en dranken produceren in België. De voedingssector is de onbetwiste koploper binnen de Belgische industrie qua tewerkstelling en omzet. Ze stelt 88.439 medewerkers direct en nog eens 137.080 medewerkers indirect tewerk en genereert een omzet van 48,1 miljard euro, waarvan 23,9 miljard uit export. FEVIA zet zich in voor een duurzame groei van de Belgische voedingsindustrie in overleg met alle stakeholders. Met het merk "Food.be – Small country. Great food." zet de sector de kwaliteit, diversiteit en innovatie van de Belgische voeding wereldwijd in de kijker.

Meer informatie:

www.fevia.be - Twitter: @FEVIA_be
www.food.be - Twitter: @Food_be