

# FOOD PILOT

Ook interessant voor kleine of startende ondernemingen



[www.foodpilot.be](http://www.foodpilot.be)

*“Ik wil een voedingsproduct op de markt brengen. Maar, h oe moet ik het maken?”*  
Stel je vraag aan de Food Pilot

## WAT IS FOOD PILOT?

De Food Pilot helpt bedrijven, labo's en overheden met uitdagingen in de agrovoeding, zoals het verbeteren van voedingsproducten of productieprocessen. Via co-creatie worden oplossingen gerealiseerd aan de hand van piloottesten in de proeffabriek, analyses en advies.

- Food Pilot, ILVO, Brusselsesteenweg 370, 9090 Melle
- [www.FoodPilot.be](http://www.FoodPilot.be), [karen.verstraete@ilvo.vlaanderen.be](mailto:karen.verstraete@ilvo.vlaanderen.be)



## VRAGEN VAN KLEINE OF STARTENDE ONDERNEMINGEN AAN DE FOOD PILOT

- Ik wil mijn productie opschalen, welke productietechnologie heb ik nodig?
- Wat is de houdbaarheid van mijn product? Kan ik die verbeteren?
- Wat moet er op het etiket staan? Wat is de nutritionele waarde van mijn product?
- Ik wil mijn recept verbeteren
- Wat moet ik in orde brengen om te voldoen aan de voorschriften van het FAVV?
- Welke subsidies zijn er?

## AANPAK

- Stel je vraag aan Food Pilot, we behandelen die confidentieel
- We plannen een adviesgesprek, gratis en vrijblijvend. Hierin wordt de vraag geanalyseerd en advies verleend over de nodige stappen vooruit, over productieapparatuur, recepten en aandachtspunten
- Indien testen opportuun zijn (vb. proefproducties, houdbaarheidstests,...), wordt een gedetailleerde offerte opgemaakt
- Talrijke subsidies kunnen benut worden
- Na afloop van de testen wordt een factuur opgemaakt
- Vervolgadvies en opvolging is mogelijk



## WANNEER ZIJN PILOOTTSTEN IN DE PROEFFABRIEK NUTTIG?

- In de proeffabriek kunnen producties op semi-industriële schaal gesimuleerd worden, onder reële procescondities, maar met kleine batchgroottes van 5 tot 500 L of kg
- Piloottesten geven een antwoord over de haalbaarheid van productie, de keuze van geschikte verwerkingstechnieken, en over de meest optimale productietechnieken of -parameters.
- Testinfrastructuur: Toestellen voor verwerking en verpakking van vlees, zuivel, groenten, fruit, dranken, snacks,...
- Testproducties worden uitgevoerd door de operatoren van de Food Pilot. Het bedrijf kijkt mee en evalueert mee het procesverloop



## WELKE LABOANALYSES EN ADVIES WORDEN GELEVERD?

- Hulp bij receptontwikkeling
- Tips als voorbereiding op het FAVV
- Bepaling houdbaarheid
- Bepaling nutritionele waarde (voor etikettering)
- Evaluatie smaak door smaakpanel
- Evaluatie of productiesite voldoende gereinigd

