

# Food Innov Park in de steigers

Begin juli 2021 startten de werken voor de realisatie van het eerste gebouw op het nieuwe wetenschapspark 'Food Innovation Park' in Roeselare. Het voedingsinnovatiecentrum beoogt de creatie van een dynamische en duurzame infrastructuur die onderzoek, innovatie en ondernemerschap in de voedings- en gezondheidssector stimuleert.

Het nieuwe wetenschaps- en ondernemingspark ligt op een terrein van **Syntra West**, tussen de **REO Veiling** en onderzoekserre **Agrotopia** in, en vormt zo een cluster van vooruitstrevende spelers gericht op de voedingssector.

**Jean de Bethune**, voorzitter van **POM West-Vlaanderen**: "De keuze voor Roeselare lag voor de hand; het hart van de Vlaamse voedingsindustrie ligt in Midden-West-Vlaanderen. De volledige voedingsketen, van het planten van een gewas tot het nuttigen van een voedingsproduct, is hier aanwezig."

De eerste fase van het Food Innovation Park (FIP) omvat een investering van **2,4 miljoen euro** in een onderzoeksgebouw met twee bouwlagen en een oppervlakte van 1.200 m<sup>2</sup>. Investeringspartners zijn Interreg Vlaanderen-Nederland, EFRO, POM en Provincie West-Vlaanderen. Op termijn wordt er 9.000 m<sup>2</sup> terrein ontwikkeld. POM West-Vlaanderen treedt op als bouwheer en als uitbater van het innovatiecentrum, dat in zijn eerste fase stoelt op 12 personen. Dat zijn

medewerkers van de POM, onderzoekers van VIVES en projectmedewerkers van Flanders' FOOD.

## Focus op evenwichtige voeding

**Jean de Bethune**: "Onder meer door de vergrijzing stijgt de vraag naar aangepaste voeding. Met de nieuwe onderzoeks- en testinfrastructuur zullen we de relatie tussen de gezondheidstoestand van mensen, hun voedingspatronen en hun beweging kunnen screenen. Daarnaast schaffen we de nodige uitrusting aan om maaltijden te ontwikkelen die in ziekenhuizen, woon- en zorgcentra of thuis opgewarmd kunnen worden."

Centraal staat een hypermoderne grootkeuken met focus op het bereiden, bewaren en het opwarmen van maaltijden. Daarnaast zal het gebouw ook labo's huisvesten voor onderzoek naar voedselveiligheid, receptuur en smaakverbetering, een experimentele fitness en een consultatieruimte om spierkracht- en lichaamssamenstellingen te meten. Er worden ook smaakhokjes voorzien waar proefpersonen de

maaltijden aan een smaak- en geurtest kunnen onderwerpen.

## Uit het vaarwater van VEG-i-TEC

Zorgt het Food Innovation Park in Roeselare niet voor een overlapping met het recent geopende innovatiecentrum **VEG-i-TEC** van **UGent** in Kortrijk?

**Jean de Bethune**: "Het Food Innovation Park is een vrij breed verhaal. We focussen niet alleen op onderzoek en pilot infrastructuur maar op termijn ook op huisvesting van starters, een belevingscentrum, enz. In Roeselare ligt de focus steeds op voeding en gezondheid. Terwijl VEG-i-TEC zich voornamelijk toespitst op de verwerking en verpakking van voedingsgrondstoffen (groenten en aardappelen) en het hele proces daarrond, heeft het FIP vooral aandacht voor de verwerking en de processen rond bereide voedingsproducten en dus de maaltijden. Wij zullen minder gefocust zijn op de rauwe producten en meer op de bereide producten."

(JBVI)



foto POM-FIP render