

# VIVES brengt kennis en innovatie dichtbij



Jan Bart Van In, hoofdredacteur

Hogeschool VIVES doet aan praktijkgericht onderzoek. Ze reikt bedrijven en organisaties oplossingen aan voor diverse complexe vraagstukken. Bovendien levert het onderzoek van haar expertisecentra nieuwe kennis en inzichten op voor het onderwijs. Op die manier is VIVES onder meer ook een solide partner voor innovatieve voedingsbedrijven die werk willen maken van een circulaire economie.

Hogeschool VIVES is met circa 1.500 personeelsleden en 17.000 studenten de grootste hogeschool in West-Vlaanderen. De onderwijsinstelling beschikt over campussen in vijf steden in West-Vlaanderen: Brugge, Kortrijk, Oostende, Roeselare en Torhout.

Onderzoek is een van de kernopdrachten binnen de innovatiemissie van VIVES in haar rol als gedegen kennisorganisatie. Dat verloopt via zes expertisecentra die praktijkgericht onderzoek uitvoeren voor en met het werkveld: bedrijven, middenveldorganisaties en overheden. Daarnaast valoriseren de expertisecentra hun onderzoek in het werkveld via dienstverleningsopdrachten. Ze liggen ook mee aan de basis van nieuwe navormingen.

**Joris Hindryckx, algemeen directeur VIVES:** "Praktijkgericht onderzoek vertrekt van en keert terug naar het maatschappelijke veld. Docenten en studenten werken mee aan onderzoeksprojecten, vaak op vraag van het werkveld. Binnen de context van de hogeschool worden heel veel ideeën gegenereerd. Deze ideeën leiden tot **innovatie**, een belangrijke drijfveer voor de economie en het maatschappelijk functioneren, die ook in ons onderwijs kan ingezet worden, zowel in de reguliere opleidingen als via een aanbod van levenslang leren."

Het **VIVES Innovation Center**, aangestuurd door **Isabel Vanslembrouck**, ondersteunt de expertisecentra op vlak

van PR, interne en externe netwerking en samenwerking, administratie, projectinitiatie en strategie.

**Isabel Vanslembrouck:** "Onze onderzoekers hebben **drive** voor en **connectie** met het onderwerp waar ze mee bezig zijn. Via het bestuderen, uitdiepen, vernieuwen en uittesten van een onderwerp binnen hun vakgebied bouwen ze expertise op die breed kan ingezet en gevaloriseerd worden. En net door het samenbrengen van deze kennis, over disciplines heen, bieden we oplossingen voor de huidige complexe maatschappelijke uitdagingen." Het **Expertisecentrum Agro- en Biotechnologie** is een van die expertisecentra van VIVES en wordt geleid door coördinator **Yves De Bleecker**, docent agro- en biotechnologie.

**Yves De Bleecker:** "Het expertisecentrum agro- en biotechnologie voert onderzoek uit in de domeinen voeding, biotechnologie, groenmanagement, dier en landbouw. Het draagt hiermee bij aan innovatie in de land- en tuinbouw, de veeteelt, de voedingsindustrie en de stedelijke groenvoorziening. Bij de werking van het expertisecentrum zijn 37 medewerkers betrokken. 2/3de van hen combineert onderzoek met lesgeven, 1/3de is fulltime onderzoeker. Het expertisecentrum kende in zijn 10-jarige bestaan een gestage groei op vlak van medewerkers, infrastructuur en apparatuur.

Studenten van de zes afstudeerrichtingen van de bachelor in de agro- en

biotechnologie worden bij het onderzoek en de dienstverlening betrokken via stages, bachelorproeven of projectwerk. Op onderzoek gebaseerde resultaten en inzichten worden geïntegreerd in specifieke vakken van de opleiding. De integratie van onderzoek in onderwijs draagt bij tot een krachtige leeromgeving voor de studenten."

## Hoe verloopt de interactie met het ondernemingsveld?

**Yves De Bleecker:** "We werken in opdracht van een specifiek bedrijf of voeren onderzoek uit voor een groep van bedrijven. Op jaarbasis geven we advies en werken we samen met een honderdtal Vlaamse ondernemingen. Dit gaat van heel verkennende vragen tot het uitwerken van diepgaande en specifieke cases. Het grootste deel van deze bedrijven zijn West-Vlaamse kmo's.

Enkele topics zijn: de teelt en de verwerking van de zoete aardappel of bataat en yacon in Vlaanderen. Het ontwikkelen van voedingsproducten met verliesstromen uit de agrovoedingsindustrie zoals draf (verliesstroom van brouwerijen) en verliezen van groenten en fruit. Het ontwikkelen van voedingsproducten op maat van specifieke doelgroepen, zoals senioren en personen met kauw- en slikproblemen. De introductie van 'smart farming' technieken bij West-Vlaamse landbouwers en het verder professionaliseren van de korte keten in West-Vlaanderen."

**Uw expertisecentrum werkt al geruime tijd samen met maatwerkbedrijf Sowepo uit Poperinge. Wat behelst dat?**

**Yves De Bleecker:** "De eerste samenwerking met Sowepo dateert van tien jaar terug. De confituur op basis van restanten van hopscheuten die toen werd ontwikkeld, lag aan de basis van het Houblonnesse gamma dat vandaag

door Sowepo wordt gemaakt. VIVES was de voorbije jaren betrokken bij de ontwikkeling van meerdere producten uit het gamma of gaf hierover advies. Het expertisecentrum stond in voor verschillende productontwikkelingen. Uitdagingen bij het ontwikkelen van deze producten lagen op het vlak van het behouden van de typische smaak van de hopscheuten, een aantrekkelijke kleur, en

de houdbaarheid van het eindproduct. Restanten van hopscheuten zijn bijzonder vezelrijk. De grootste uitdaging was dan ook het verkleinen van deze vezels zodat ze niet storend zijn in het eindproduct."

*Meer info over de diverse expertisecentra van VIVES is te vinden op hun website.*