
Persbericht – Onder embargo tot 18 uur

Ambachtelijke biobakkerij wint Factory of the Future Award

Biobakkerij De Trog bewijst dat innovatie en kwaliteit hand in hand gaan voor voedingsbedrijven

Brussel, 4 februari 2016 – Biobakkerij De Trog, bekend om zijn kwalitatief ambachtelijk brood, ontving vandaag de Factory of the Future Award voor toekomstgerichte productiebedrijven. Volgens FEVIA Vlaanderen, de federatie van de voedingsindustrie, en Flanders' FOOD, het innovatieplatform voor de Vlaamse voedingsindustrie, illustreert dit hoe Vlaamse voedingsbedrijven erin slagen kwaliteit en groei te verenigen door samen te werken rond innovatie.

Beide organisaties zijn dan ook tevreden dat er een speerpuntcluster voor de agrovoedingssector komt en dat de opdracht gegeven werd aan Flanders' FOOD om hiervoor een voorstel uit te werken. De ambachtelijke biobakkerij werkte de voorbije jaren samen met Flanders' FOOD en investeerde onder meer in robotica en zelf-ontwikkelde smart glasses met augmented reality. Onder andere daarmee slaagde het bedrijf erin om jaarlijks 25% te groeien zonder aan kwaliteit in te boeten.

Uniek innovatiemodel Vlaamse voedingsindustrie

De Vlaamse voedingsindustrie kent de voorbije jaren een continue groei, onder meer dankzij een sterke focus op kwaliteit en innovatie. Liefst 58 procent van de Vlaamse voedingsbedrijven heeft recent een product- en/of procesinnovatie aangevat of doorgevoerd¹. Dit cijfer ligt opvallend hoger dan in de drie buurlanden. Op grotere schaal produceren zonder aan de kwaliteit van het product te raken is nu de uitdaging waar veel KMO's, zoals Biobakkerij De Trog, voor staan.

Met Flanders' FOOD hebben Vlaamse voedingsbedrijven een uniek platform dat hen in contact brengt met kennisinstellingen. Biobakkerij De Trog werkte mee aan projecten rond innovatieve actieve natuurdesems en rond de impact van het materiaal, proces en design op de zuurstofdoorlaatbaarheid van verpakkingen. Dit innovatiemodel op maat van KMO's is uniek in de wereld en bezorgt de Vlaamse voedingsindustrie een competitief voordeel om de uitdagingen van de zogenaamde vierde industriële revolutie aan te gaan. De speerpuntcluster agrovoeding zal hier heel zeker een belangrijke bijdrage kunnen aan leveren.

Investeren in innovatie en in mensen

Biobakkerij De Trog, dat dagvers ambachtelijk brood van de hoogste kwaliteit levert voor retail, foodservice en de bio detailhandel, kent een jaarlijkse groei van meer dan 25 procent. De van oorsprong kleine bakkerij is nu gelegen op het industrieterrein van Leper, op meer dan 6.000 m² bebouwde oppervlakte en realiseerde in 2015 een omzet van 15 miljoen euro. Die omzet verdrievoudigde op vier jaar tijd en het aantal personeelsleden verdubbelde.

¹ Bron: Economisch Jaarverslag Vlaamse voedingsindustrie (<http://www.fevia.be/#ref=dossier&val=664>)

Om die stap naar grootschaligheid, productflexibiliteit (300 productreferenties) en korte time-to-market van nieuwe producten te kunnen maken investeert het bedrijf in innovatie en automatisering. Zo maakt het bedrijf gebruik van eigen intern ontwikkelde software, orderpicking met smart glasses en augmented reality en diverse robotica toepassingen.

Naast innovatie investeert Biobakkerij De Trog ook in zijn medewerkers. Zo voorzien ze regelmatig opleidingen, zijn de mensen flexibel inzetbaar en worden de medewerkers actief betrokken in de dagdagelijkse sturing van het bedrijf. Met deze dubbele aanpak is Biobakkerij De Trog klaar om de uitdagingen van de vierde industriële revolutie aan te gaan. FEVIA Vlaanderen en Flanders' FOOD feliciteren Biobakkerij De Trog dan ook met een verdiende Factory of the Future award.

* * *

Contactpersonen:

Lieselotte Geerts,
Flanders' FOOD - Project Manager "Food Factory of the Future"
Tel: +32 2 432 32 60
GSM: +32 474 96 55 21
E-mail: lieselotte.geerts@flandersfood.com

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

Meer informatie:

www.fevia.be - Twitter: @FEVIA_be
www.flandersfood.com – Twitter: @FlandersFOOD
www.food.be - Twitter: @Food_be