

LEREN, INNOVEREN EN ONTWIKKELEN

VOOR EEN NIEUWE MARKT

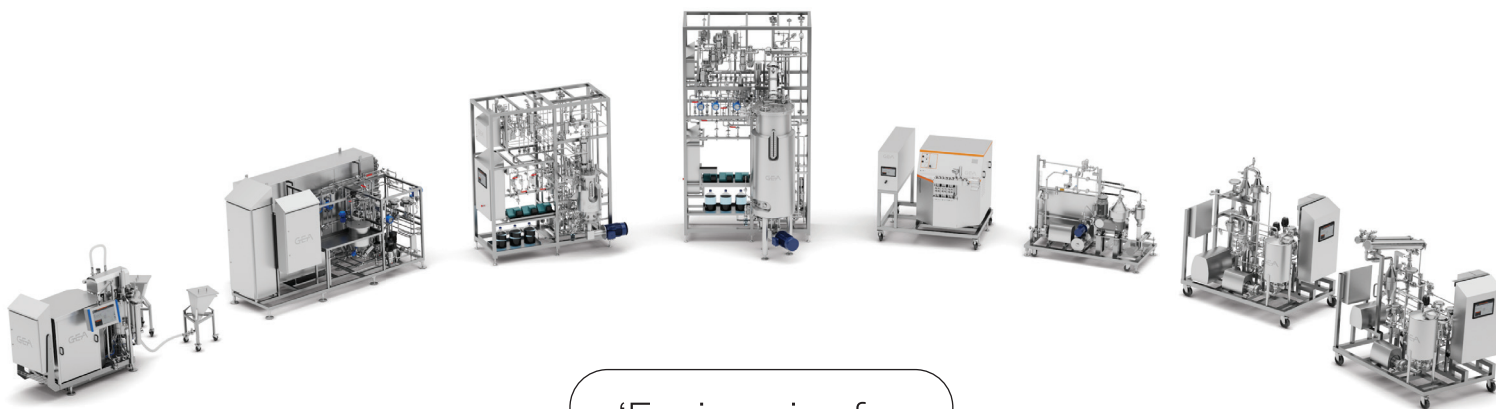
GEA ondersteunt startups, ingrediëntenleveranciers en voedselverwerkende bedrijven bij het ontwikkelen, opschalen en produceren van de voedzame nieuwe voedingsmiddelen waarnaar consumenten op zoek zijn. Hoe doen ze dat?

Met hun jarenlange expertise, gespecialiseerde 'New Food Teams' én testcentra verspreid over de wereld, heeft GEA zich ontwikkeld als een 'partner of choice' voor duurzame voedseltechnologieën. 'Nieuwe voedingsmiddelen', ofwel 'New Food', mag je daarbij breed opvatten. "Het is een fascinerende wereld," vertelt Christelle Theis, Senior Director New Food. "Met ons team richten we ons in feite op alle eiwitrijke alternatieven voor dierlijk vlees."

Welke 'New Food' markten en -producten ziet u groeien en opkomen?

"Wat blijft groeien zijn de plantaardige ingrediënten en producten. We leveren daar al jarenlang een compleet portfolio van processen en technologieën aan onze klanten. Het merendeel van de vegetarische producten en vleesvervangers die nu te koop zijn, worden geheel of gedeeltelijk met onze technologie geproduceerd. Toch valt in dit segment nog steeds veel

te leren, te innoveren en te ontwikkelen. Vooral op het gebied eiwitwinning. En in de smaak en de textuur van eindproducten zal zeker nog een innovatieslag komen. Grote technologische innovaties als precisiefermentatie, en cel- en genterapie zijn volop in ontwikkeling. Ook voedsel geproduceerd met ingrediënten op basis van schimmels en algen, en celkweek en -culturen zijn opkomend. Het is fantastisch om mee te ontwikkelen aan nieuwe voedseltechno-



'Engineering for
a better world'



Marcel van den Heuvel
van GEA (links)
met Erik Tempelman
van Viverra

logieën, om zo een bijdrage te leveren aan het verduurzamen van de voedselketen."

TEST BEFORE YOU INVEST

Met alle onzekerheden rondom de nieuwe ingrediënten en mogelijkheden, gelooft GEA sterk in het 'test before you invest' principe. In speciaal daarvoor ingerichte Technology Centers kunnen klanten daarom hun processen, machines, ingrediënten en recepturen uitgebreid testen; bijvoorbeeld om ze van laboratoriumschaal naar industriële productie te brengen. Ze worden daarin begeleid door decennia aan GEA-expertise, ondersteund door ervaren foodtechnologen en technici. "Het Technology Center is in feite een grote speelplaats", vertelt Marcel van den Heuvel enthousiast. "Je bent hier vrij om te experimenteren omdat je niet wordt begrensd door productiedruk. Je mag fouten maken, din-

gen uitproberen. Wij leggen de klant uit wát we doen en waarom we dat doen. We kunnen laten zien welke resultaten je behaalt door aan bepaalde knoppen te draaien. Op onze beurt leren we ook veel van onze klanten. We werken er echt samen."

"Het grote voordeel voor onze klant," vult Stefan van Hoof, directeur GEA Food Technologies Benelux aan, "is dat die zonder zware investeringen in een pilotfabriek, binnen een zeer korte tijd een proof-of-concept voor zijn proces kan genereren, bijvoorbeeld ter ondersteuning van een businessmodel voor de opschaling naar commerciële productie. Sinds kort beschikken we ook over complete, mobiele en modulaire industriële test-units. Deze zijn specifiek ingericht voor kweek- en fermentatieprocessen voor voedingstoepassingen. De units bevatten onder andere 2-in-1 fermenter/bioreactor-

apparatuur, high-shear mix- en UHT-installaties, en homogenisatie-, scheidings- en membraanfiltratie-units."

STRATEGISCHE SAMENWERKING

Erik Tempelman is procestechnoloog bij Viverra, een van de grootste producenten in Europa van veganistische en vegetarische producten en marktleider in Nederland. Volgens hem is de strategische samenwerking met GEA als technologie-partner een van de succesfactoren van de spectaculaire groei van het bedrijf in de 'New Food' sector. Op het gebied van mixen, coaten, snijden, koken en frituren zijn er inmiddels vele voedselverwerkingsmachines geleverd. De strategie van Viverra is om naar integrale productielijnen te gaan gebaseerd op GEA technologie. Cruciaal is hierbij de CookStar GEN 3 oven, die grotere flexibiliteit biedt dan de traditionele lineaire ovens. Met een portfolio van honderden producten realiseert Viverra nu een hogere productie en minder afval. Erik is erg trots op de producten die Viverra maakt.

"We leveren geweldige producten en onze klanten zijn tevreden", zegt hij. "Het is mijn taak om ervoor te zorgen dat we dat zo efficiënt mogelijk doen, met zo min mogelijk verspilling. GEA helpt ons dat elke dag te doen. Onze relatie wordt steeds sterker."

Stefan van Hoof: "Met onze innovatieve kennis van proces engineering, en baanbrekende technologieën voor de voedingsindustrie, gecombineerd met duurzame warme- en koude-technologie bereiken we grote resultaten bij onze klanten. Hoe? Door via een geïntegreerde aanpak productieprocessen te optimaliseren en tegelijkertijd CO₂ emissies, energiegebruik, afval en waterverbruik significant te verlagen. Hoe eerder onze engineers in het proces betrokken worden, hoe meer winst er te behalen valt," besluit hij. "Dat noemen wij: engineering for a better world!"

 www.gea.com/newfood