



Het keukenteam met culinair adviseur Gaston Curfs.

Greenyard Prepared zet in op vernieuwing

De voedingsindustrie is een sterk veranderende sector waar gezondheid en innovatie steeds meer vooropstaan. Dat hebben ze bij Greenyard Prepared in Bree, een Europese toespeler in bereide groenten en fruit en convenience food, goed begrepen. De afdeling Onderzoek & Ontwikkeling werkt dagdagelijks aan de uitbreiding en verbetering van het productengamma en aan duurzame verpakkingen op maat van de consument.

Vernieuwende recepturen



**Research & Development Director
Bernd Lambrechts:**

“Greenyard Prepared is een van de grootste spelers in convenience food. Met de afdeling Onderzoek & Ontwikkeling streven we dagdagelijks naar vernieuwde recepten en innovatieve producten. Jaarlijks krijgen we een vierhonderdtal vragen naar nieuwe producten. Met een dynamisch team van een culinair adviseur, drie technologen met een stevige passie voor koken en twee administratieve personeelsleden, leiden we al die vragen in goede banen. En zo brengen we jaarlijks een 100-tal nieuwe producten uit. We zetten in op gezonde voeding, op de vraag naar minder zout en suiker, naar alternatieven voor vlees en boren de vegetarische markt aan. Daarnaast zijn we innovatief in onze verpakkingen. Lichter, transparanter, met meer oog voor alle gezinssamenstellingen zijn de aandachtspunten.”

Van restafval naar een topproduct



**R&D manager
Ingredients**

Lianne van Iersel:

“Met de overname van Lutece, marktleider in champignonconserven, denken we na over de verwerking van restafval van het product. Het blancheerwater bijvoorbeeld bevat enorm veel smaak. Dit verwerken we tot een concentraat als perfecte zoutvervanger. Van de champignons die net niet goed genoeg zijn om te conserveren, maken we champignongehakt als vleesvervanger. We zijn druk bezig met het vermarkten van deze twee producten. Ondertussen onderzoeken we andere mogelijkheden. Wortels die net iets te groot zijn of een groen plekje hebben en we niet kunnen conserveren, kunnen we wel verwerken tot wortelsap of gebruiken voor de vezels. Zo blijven we innoveren om onze afvalstroom terug in de voedselketen te brengen.”

Ready-to-use van topniveau



**Culinair adviseur
Gaston Curfs:**

“De grote personeelschaarste in de horecasector is een uitdaging waarop Greenyard Prepared inspeelt.

We blijven streven naar ‘ready-to-use’-producten, soepen, sauzen en pasta’s van topkwaliteit, die de restaurants meteen kunnen inzetten. Jongeren eten niet meer altijd thuis, ze eten in de shoppingmall na het boodschappen doen, zelfs in het wasalon kan je tegenwoordig een broodje eten en koffie drinken. Op die trends moeten we inspelen door gezonde en snelle kant-en-klare maaltijden te leveren. Wat ik noem ‘foolproof’-voedsel, een gezonde maaltijd die je enkel moet opwarmen in de oven of microwave waar je verder niks fout mee kan doen. Het moet wel een goed en lekker product blijven en daar komt mijn ervaring als chef-kok enerzijds en freelance adviseur anderzijds zeer goed van pas.”

GREENYARD

Om de verdere groei van Greenyard Prepared te blijven ondersteunen, zijn we steeds op zoek naar nieuwe medewerkers. Solliciteer op jobs.greenyardprepared.com