

M@GAZINE

August 2023

**Proef: Waar
Creativiteit en
Expertise
Samenkomen
voor Culinaire
vernieuwing**



Proef

Waar Creativiteit en Expertise Samenkomen voor Culinaire vernieuwing

In het **co-creatieve Foodlab van Proef** worden bruisende ideeën omgezet in concrete recepten. Het gepassioneerde Proef-team zet zijn gastronomisch-biologische kennis in om de ideeën van klanten tastbaar te maken, zodat ze werkelijkheid kunnen worden.

Vanaf het moment dat een receptidee is bedacht, schuift het door naar de **testkeuken** van Proef. Hier staat één ding centraal: proeven, proeven en nog eens proeven. Nieuwe producten worden zorgvuldig geperfectioneerd tot de smaak helemaal on point is, en de klant een hoogwaardig product kan presenteren aan de wereld.

Maar een succesvolle **food-innovatie** omvat meer dan alleen het product zelf. Proef biedt ook advies op het gebied van verpakking, hoeveelheden, pricing, varianten en nog veel meer. Met dit **consultancy** luik trekt Proef volop de kaart van de food-incubator en helpt het bedrijven bij het uitdenken van een langetermijnvisie voor hun culinaire creaties.

Het **leercentrum** van Proef onderstreept het gemeenschapsgevoel dat de onderneming nastreeft. Hier ontstaat een bloeiende kruisbestuiving tussen verschillende klanten die actief zijn in het labo of de testkeuken. Kennis, ervaringen en ideeën worden gedeeld, waardoor een levendige en inspirerende community ontstaat.

Het succes van Proef is mede te danken aan het **complementaire team van experts** met diepgaande kennis van voedingstechnologie. Samen hebben ze al meer dan 60 producten succesvol richting de markt geloodst. Van plantaardige lekkernijen tot verfrissende drankjes en smaakvolle vleescreaties, Proef heeft een breed scala aan culinaire pareltjes voortgebracht.

Wat Proef nog unieker maakt, is dat het niet alleen gericht is op start-ups. Ook gerenommeerde topchefs, zoals Gert De Mangeleer, en zelfs multinationals kloppen bij Proef aan voor hun expertise.

De Katalysator voor Succes



Hoe Bedrijfs groei Inspireert en Beïnvloedt

Het succes van Foodlab Proef is echter geen toevalstreffer; het is het resultaat van voortdurende groei en aanpassing aan de behoeften van de markt. Om andere ondernemers te blijven helpen groeien en hun eigen dienstverlening te versterken, heeft Foodlab Proef besloten om te verhuizen naar een nieuwe locatie waar ze meer **ruimte en faciliteiten** kunnen aanbieden en tegelijkertijd verbonden blijven met andere bedrijven in een groter bedrijvencomplex.

Deze verhuizing markeert een belangrijke mijlpaal in de geschiedenis van Foodlab Proef. Door de toegenomen vraag en het groeiende aantal klanten was de behoefte aan een ruimere en geavanceerdere locatie evident. De nieuwe site, strategisch gekozen in een levendige ondernemersomgeving, zal fungeren als een broedplaats voor creativiteit en innovatie. Hier zullen ondernemers uit verschillende disciplines samenkomen om te netwerken, ideeën uit te wisselen en **synergie** te creëren.

Naast de uitgebreide food-labo, testkeuken en consultancydiensten waar Foodlab Proef om bekend staat, zullen de nieuwe faciliteiten een extra dimensie toevoegen aan hun dienstverlening. Ondernemers krijgen toegang tot **state-of-the-art** apparatuur en ruimtes die specifiek zijn ontworpen om de ontwikkeling en productie van culinaire creaties te ondersteunen. Of het nu gaat om het verfijnen van recepten, het optimaliseren van productieprocessen of het verkennen van nieuwe smaakcombinaties, Foodlab Proef zal nu nog beter in staat zijn om ondernemers te begeleiden bij elke stap van hun groeiproces.

Deze verhuizing illustreert de voortdurende toewijding van Foodlab Proef aan het creëren van een inspirerende omgeving waar ondernemers kunnen gedijen. Door **interconnected** te blijven met andere bedrijven in het grotere bedrijvencomplex, blijft Foodlab Proef een stimulerende hub waar ideeën samenkomen en culinaire innovatie gedijt. Deze nieuwe locatie biedt niet alleen meer ruimte en faciliteiten, maar ook nieuwe mogelijkheden voor samenwerking en kruisbestuiving tussen ondernemers.

Om hun ambitieuze groeiplannen te realiseren, heeft Foodlab Proef gebruik gemaakt van verschillende **financieringsmogelijkheden**.

Eenzijds hebben ze een succesvolle **crowdfundingcampagne** opgezet, waarbij ze investeerders de mogelijkheid boden om deel te nemen aan hun groeitraject door middel van een achtergestelde lening. Deze vorm van financiering stelt Foodlab Proef in staat om kapitaal aan te trekken en tegelijkertijd de nodige flexibiliteit te behouden in het beheer van hun financiële middelen.

Daarnaast hebben ze ook de goedkeuring van de bank verkregen voor een **investeringskrediet**. Door hun solide bedrijfsmodel, groeipotentieel en toekomstvisie te presenteren, hebben ze het vertrouwen van de bank weten te winnen. Het investeringskrediet biedt Foodlab Proef de nodige middelen om te investeren in hun nieuwe locatie, geavanceerde faciliteiten en verdere uitbreiding van hun diensten.

Een Smakelijke Route naar Succes Met Subsidies als Geheime Smaakmaker

Culinaire Innovatie en Diensten van Foodlab Proef

In het bruisende Foodlab Proef worden culinaire dromen werkelijkheid. Dit innovatieve labo fungeert als een waardevolle partner voor ondernemers in de voedingsindustrie, waar ze ondersteuning biedt bij elke stap van het proces. Van het ontwikkelen van recepten tot het begeleiden van de productie en het uitdenken van een solide businessplan, Foodlab Proef staat klaar om ondernemers te helpen bij het realiseren van hun culinaire creaties.

Met zaakvoerder Maxime Willems aan het roer en een team van voedingstechnologen met een passie voor gastronomie en innovatie, heeft Foodlab Proef al meer dan 60 vernieuwende food- en beverage-producten voortgebracht. Hun expertise en persoonlijke aanpak hebben geleid tot succesverhalen in samenwerking met start-ups, gerenommeerde chefs zoals Gert De Mangeleer, en zelfs multinationals.



Voor veel start-ups en KMO's in deze branche kan het echter een uitdaging zijn om hun innovatieve ideeën te realiseren vanwege financiële beperkingen. Hier komt FoodLab Proef in beeld, een toonaangevende incubator die bedrijven in de voedingssector begeleidt bij het aanvragen van subsidies om hun ambities waar te maken.

Voedingsinnovatie en Subsiëring

Hierbij speelt Proef een cruciale rol bij het bevorderen van innovatie in de voedselindustrie. Het begrijpt dat financiële steun van vitaal belang is om veelbelovende initiatieven te laten groeien en bloeien. Daarom biedt het begeleiding en expertise aan bedrijven die op zoek zijn naar subsidieondersteuning voor hun projecten.

Een Partnerschap voor Succes

Proef werkt nauw samen met ondernemers om een strategische benadering te ontwikkelen bij het aanvragen van subsidies. Het ervaren team van subsidie-experts identificeert de meest geschikte subsidiemogelijkheden die aansluiten bij de specifieke behoeften van het bedrijf. Door deze samenwerking kunnen de bedrijven profiteren van deskundig advies en begeleiding gedurende het hele subsidieaanvraagproces.

Verscheidenheid aan Subsiëmogelijkheden

Bovendien begeleidt Proef bedrijven bij een divers scala aan subsidiedossiers, waardoor ze kunnen profiteren van de verschillende beschikbare ondersteuningsmaatregelen. Enkele van de veelvoorkomende subsidietypes van VLAIO zijn:

- Onderzoek en ontwikkelingssubsidies: Ter bevordering van innovatie en onderzoek naar nieuwe voedingsproducten en -technologieën.
- Innovatieve Starterssteun: Voor start-ups die baanbrekende ideeën willen omzetten in tastbare realiteit.
- KMO Groeisubsidie: Om gevestigde KMO's te ondersteunen bij hun expansie en groei.

Het Proces

Het subsidieaanvraagproces kan complex en tijdrovend zijn. FoodLab Proef stroomlijnt dit proces door nauw samen te werken met de bedrijven en hen te voorzien van alle benodigde documentatie, expertise en begeleiding.

De 4 Sleutelverwachtingen

Van Maxime



ONTWIKKELINGSDRIVE

BEHOUDEND  VERNIEUWEND

BEDRIJFSORIËNTATIE

ORGANISATIE-GERICHT  ONDERNEMERS-GERICHT

FINANCIËLE KENNIS

THE BASICS  FINANCIAL WIZARD

AANDEELHOUDERSTRUCTUUR

CONTROLE BEHOUDEN  CONTROLE AFSTAAN

ADVIESNETWERK

SELF FOCUSED  HYPER CONNECTED

Maxime van Foodlab Proef hecht onschatbare waarde aan een betrouwbare en vooruitstrevende accountant. Als vooraanstaande speler in de voedingsindustrie heeft Maxime vier essentiële verwachtingen van een accountant om de groei en het succes in de horecasector te stimuleren. Daarom is de keuze gevallen op JN Consulting.

1. Vertrouwd met de Horecasector

Maxime hecht veel waarde aan een accountant die gewend is om met horecaondernemingen samen te werken. Een diepgaand inzicht in de unieke uitdagingen, kansen en regelgeving van de horecabranche is essentieel om op maat gemaakt financieel advies te kunnen bieden.

2. Digitale Vooruitgang

In een steeds digitaal wordende wereld is het cruciaal dat de accountant digitaal mee is. Maxime verwacht dat de accountant geavanceerde technologieën en tools gebruikt om financiële processen te automatiseren en efficiëntie te verhogen. Dit geeft Foodlab Proef de ruimte om te focussen op strategische groeiplannen.

3. Strategisch Advies voor Margevergroting

Maxime zoekt naar een accountant die niet alleen cijfers rapporteert, maar ook strategisch denkt om de winstmarges te vergroten. Door samen te werken met een accountant die kritisch inzicht en analytisch denken biedt, kan Foodlab Proef doordachte beslissingen nemen om de financiële gezondheid te versterken.

4. Waardering en Aandeelhoudersstructuur Advies

Naast financieel advies verwacht Maxime hulp bij de waardering en advies over de aandeelhoudersstructuur. Dit omvat een nauwkeurige beoordeling van de waarde van het bedrijf en het verstrekken van inzichten om een evenwichtige aandeelhoudersstructuur te creëren die de groei en stabiliteit van Foodlab Proef bevordert.