



The Green East

FOOD INNOVATION HUB x BE FRANK

Van eiwit van de toekomst idee naar bewezen product zonder eigen fabriek.

Be Frank ontwikkelt en produceert gezonde, duurzame en betaalbare voedingsmiddelen die op vele vlakken aantrekkelijk zijn voor de consument. Met een duidelijke missie: meer transparantie en duurzaamheid in het voedselsysteem dan groeit Be Frank snel. Om nieuwe productconcepten te ontwikkelen en valideren, zonder zelf te investeren in productie-infrastructuur, koos Be Frank voor de Food Innovation Hub als innovatiepartner.

WAAROM KOOS BE FRANK VOOR DE FOOD INNOVATION HUB?

De uitdaging

Be Frank stond voor een klassiek scale-up dilemma: nieuwe productlijnen moesten worden getest en gevalideerd, maar investeren in eigen pilotapparatuur was financieel en operationeel niet haalbaar in deze groeifase. Bovendien wilde het team zich volledig kunnen richten op receptuurontwikkeling en consumentenvalidatie en niet op het beheren van machines of voedselveiligheidsprotocollen.

De afweging

Be Frank onderzocht co-manufacturing, universiteitslabs en private pilotfaciliteiten. De Food Innovation Hub onderscheidde zich op drie punten:

- Applicatiegericht werken met eigen foodtechnoloog
- Volledige onafhankelijkheid: geen concurrerende belangen
- Flexibele toegang zonder lange contractverplichtingen

WAT BIEDT DE FOOD INNOVATION HUB?

- **Food-grade lab & pilotfabriek:** direct toegang tot een FSSC22000-gecertificeerde testomgeving, zonder grote investeringen.
- **R&D-faciliteiten:** voor plant-based, bakkerij, AGF, zuivel en vlees.
- **Geen productieverstoring:** innoveer los van je bestaande productie, zonder risico.
- **Kennis & netwerk:** flexibele inzet van foodtechnologen en procesoperators, plus een breed sectornetwerk.
- **Flexibel huren:** per dag, week of periode, passend bij elke groeifase.
- **Van concept naar markt:** begeleiding van testfase tot opschaling en marktintroductie.

“We wilden snel kunnen schakelen, van idee naar proefbatch in weken, niet maanden. De Food Innovation Hub begreep onze urgentie én onze fase als bedrijf. Dat maakt het verschil.”

Frank Eggink - Be Frank



FOOD
INNOVATION
HUB

HOE WERKT HET?

5 STAPPEN VAN IDEE NAAR PRODUCT BIJ DE FOOD INNOVATION HUB



STAP 1: INTAKE & BRIEF

De innovatievraag wordt scherp gesteld: wat wil je ontwikkelen, wat zijn de randvoorwaarden, en welke faciliteiten zijn nodig?



STAP 4: EVALUEREN

Resultaten worden beoordeeld op smaak, textuur, voedselveiligheid en schaalbaarheid. Data en bevindingen worden gedocumenteerd.



STAP 2: FACILITEIT PLANNEN

Op basis van de brief wordt de juiste lab- of pilotruimte ingepland en worden benodigde materialen en ondersteuning geregeld.



STAP 5: OPSCHALEN

Het product is klaar voor de volgende stap: een grotere productierun, een pitch aan retail, of een investeringsronde met technische onderbouwing.



STAP 3: ONTWIKKELEN & TESTEN

Receptuur- en procesoptimalisatie in de pilotomgeving. De foodtechnoloog denkt actief mee en helpt bij het vertalen van idee naar werkbaar proces.

WAT LEVERDE DE SAMENWERKING BE FRANK OP?

- 3 weken van briefing naar eerste proefbatch
- 4 productvarianten getest en door consumenten gevalideerd
- 0 verstoring van de bestaande bedrijfsoperatie

“De combinatie van professionele faciliteiten en de flexibele huurstructuur paste perfect bij onze fase. We konden ons volledig richten op het product en de consument, de rest was geregeld.”

Innovatieteam Be Frank

Klaar om te innoveren?

Neem contact op voor een vrijblijvende kennismaking en ontdek hoe de Food Innovation Hub jouw volgende productontwikkeling versnelt.



info@foodinnovationhub.nl
www.foodinnovationhub.nl