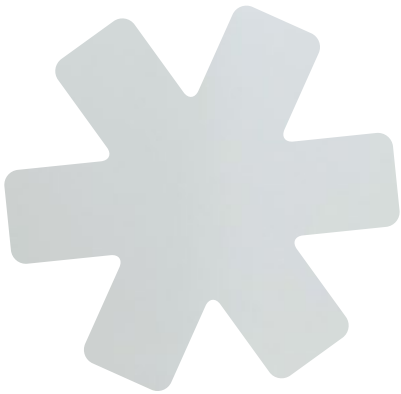


NR.28 | VIERTIENDELIJKS | OKTOBER 2024

ECONOMIE WERKT

MAGAZINE VLAAMS-BRABANT



Broodnodige bacteriën

Perseus Biomics uit Tienen
vermarkt unieke technologie

In de kijker

Sociale bioboerderij

Workshop: Design Thinking

Observeren in het operatiekwartier



**VLAAMS-
BRABANT**

de provincie, jouw streekmotor



In de kijker

4

- * Derde talentenplatform
- * Huldiging begeleid werken
- * Eindejaarsactie 'Liever Lokaal'

Vers van 't veld

6

Inzetten op sociaal ondernemerschap bij De Wikke in Herent



Broodnodige bacteriën

8

Perseus Biomics uit Tienen vermarkt unieke technologie



Aan de slag met Design Thinking

12

Workshop om sneller en efficiënter problemen op te lossen



Project Design4Health

14

Op observatie in het operatiekwartier

Beste lezer,

Het eten op je bord heeft soms al een lange weg afgelegd voordat het daar belandt. Die voedselkilometers wegen op de planeet. Dat het korter kan, weten ze bij sociale biooerderij De Wikke uit Herent. De groenten die ze telen, gaan rechtstreeks van het veld naar de consument. Een perfect voorbeeld van de Korte Keten. Maar De Wikke is meer dan een biooerderij: de mensen die er werken, hebben een afstand tot de arbeidsmarkt en kunnen (nog) niet terecht in het reguliere arbeidscircuit. Sociaal ondernemerschap én Korte Keten? Dat dragen we een warm hart toe en ondersteunen we graag.

Een heel ander verhaal is dat van Perseus Biomics uit Tienen. Ook hier draait het om voeding, binnen het innovatieve project DynaFERM, dat op steun van de provincie Vlaams-Brabant kon rekenen. Perseus Biomics heeft een unieke, gepatenteerde technologie ontwikkeld die het productieproces van zuurdesems tijdig bijstuurt. Dat zorgt voor een betere smaak- en productkwaliteit van gefermenteerde voedingsmiddelen, zoals zuurdesembrood. De Vlaams-Brabantse multinational en voedingsproducent Puratos maakt dankbaar gebruik van deze technologie. Dr. Volker Leen, Head of Strategic Research en een van de vijf oprichters van Perseus Biomics, duikt met ons in de wereld van de broodnodige bacteriën.

Innovatie ligt ons nauw aan het hart in Vlaams-Brabant. Design4Health is zo'n project waar we enthousiast van worden: jonge professionals dompelden zich enkele weken onder in een klinische setting, zoals het revalidatiecentrum en het operatiekwartier van UZ Leuven. Ze detecteerden problemen, zochten naar oplossingen en vertellen er alles over op pagina 14.

Wil jij in jouw bedrijf ook problemen opsporen en oplossingen vinden? Dan raden we je de workshop Design Thinking aan. Tom Verheyden legt op 14 november haarfijn uit hoe je deze methode kunt inzetten in jouw onderneming.

Afsluiten doen we met fijn nieuws: zo investeren we opnieuw in onze eindejaarsactie 'Liever Lokaal' om onze handelaars te steunen.



We steunen innovatieve voedselstrategieën in Vlaams-Brabant.



Veel leesplezier!

Ann Schevenels
Gedeputeerde voor economie

* IN DE KIJKER

LEUVEN VERWELKOMT

Derde Talentenplatform

Op dinsdag 1 oktober sloegen de stad Leuven, VDAB, provincie Vlaams-Brabant, RTC Vlaams-Brabant en Voka-KvK Vlaams-Brabant de handen ineen voor het derde Talentenplatform in Leuven. Dit event brengt regionale onderwijs- en arbeidsmarktspelers samen om oplossingen te vinden voor de vele openstaande vacatures in de regio. De editie stond in het teken van duaal leren.

DUAAL LEREN

Duaal leren is een innovatieve onderwijsvorm waarbij leerlingen een deel van de week les krijgen en de overige dagen praktijkervaring opdoen. Het systeem biedt leerlingen de kans om zowel theoretische kennis als praktische vaardigheden te verwerven, wat hun aansluiting op de arbeidsmarkt aanzienlijk verbetert.

In 2022 studeerden in Vlaams-Brabant ongeveer 180 jongeren af binnen een duaal leertraject. Een jaar later is slechts 8,3% van hen nog werkzoekend, wat wijst op een succesvolle overgang van opleiding naar werk in deze regio.



SAMEN STERKER

"Vanuit de provincie trekken we mee aan de kar bij de organisatie van de Talentenplatformen.", zegt Maikel van de Winckel, bestuurssecretaris Streekbeleid. "Op die manier ondersteunen we de lokale besturen én de lokale economie, want overal staan we voor uitdagingen op de arbeidsmarkt. Samen met onze partners zoeken we naar oplossingen voor complexe uitdagingen en werken we gerichte acties uit."

"Vanuit de provincie trekken we mee aan de kar"



Huldiging Medewerkers BEGELEID WERKEN

Op 26 september zette de provincie liefst 62 jubilarissen in de bloemetjes omdat ze aan begeleid werken doen, overal in Vlaams-Brabant. Ze werden gehuldigd met een medaille omdat ze al 10 jaar, of sommigen zelfs 20 jaar, als begeleid werker aan de slag zijn.

Begeleid werken, dat is vrijwilligerswerk op een werkplek met de hulp en begeleiding van een jobcoach. Het geeft mensen met een beperking de kans om binnen het reguliere arbeidscircuit een job uit te oefenen en met hun talenten aan de slag te gaan. "Dat het veel wins oplevert, is overduidelijk.", zegt Sien Raskin, deskundige sociale economie. "Niet alleen de begeleid werker bloeit open, ook het bedrijf of de organisatie waar hij of zij werkt, wint erbij want daar leren ze zijn of haar talenten kennen."

STARTERSLABO IN HET PROVINCIEHUIS

Een organisatie die ook inzet op de arbeidsmarkt is het 'Starterslabo'. Dit verhuisde in juni van Heverlee naar het provinciehuis in Leuven. Startende ondernemers kunnen er hun zelfstandige activiteit tot 18 maanden uittesten om hun ondernemersdroom te realiseren. Er is speciale aandacht voor werkzoekenden en mensen die een afstand tot ondernemerschap ervaren.

Ze krijgen er opleidingen in groep en individuele begeleiding, wat hun kans op succes sterk verhoogt. Starterslabo geeft ook advies, coaching en workshops gericht naar starters en dan vooral éénmanszaken.

www.starterslabo.be

* IN JE AGENDA

9 DECEMBER 2024 TOT

15 JANUARI 2025

EINDEJAARSACTIE 'LIEVER LOKAAL'



Goed nieuws: na het succes van de afgelopen jaren, organiseert de cel detailhandel ook dit jaar de digitale promotieactie 'Liever Lokaal'. Zo krijgen onze lokale handelaars weer het nodige duwtje in de rug tijdens de drukke eindejaarsperiode!

HOE WERKT HET? Het concept is dit jaar nog gebruiksvriendelijker. Bij elke aankoop die de klant bij een handelaar doet, kan hij of zij een deelnamekaart invullen en afgeven. Liever digitaal? Dan scant de klant de QR-code op de deelnamekaart en vult de unieke code en zijn contactgegevens in, dat kan zelfs vanuit de luie zetel! Uit alle inzendingen trekt een digitale hand de winnaars. Zo maken klanten kans op mooie prijzen geschonken door de handelaars, de gemeente en de provincie.

Ook nu mag de provincie twee inwoners uit Vlaams-Brabant gelukkig maken met een fantastische e-bike! Elke gemeente krijgt bovendien ook een bestedingsbon van Straffe Streek voor zijn prijzenpot. De gemeente kan rekenen op een gratis communicatiepakket dat de actie ondersteunt.

Meer informatie? Mail naar alexander.leysen@vlaamsbrabant.be



Liever ♥ lokaal

VERS VAN 'T VELD

BIJ DE WIKKE IN HERENT

Als je bij De Wikke in Herent binnenstapt, weet je het meteen: hier staat alles in het teken van kraakverse groenten. Maar De Wikke is ook veel meer dan een bioboerderij! De werknemers die hier hun handen uit de mouwen steken, hebben een afstand tot de arbeidsmarkt en kunnen (nog) niet in het reguliere arbeidscircuit terecht.

De Wikke maakt deel uit van de sociale onderneming Wonen en Werken, met afdelingen in Heverlee en Herent. "Wonen en Werken biedt werk op maat in veertien verschillende ploegen. De Wikke is er daar één van. Daarnaast is de onderneming actief in de schoonmaak, de bouw, groenwerk, buitenonderhoud en zo meer", vertelt Victoria Scharova, coördinator van De Wikke. "De Wikke telt twee vestigingen: een veld met serres in Abdij van Park in Heverlee, en onze vestiging in Herent. Op onze bioboerderij hier in Herent werken onze mensen op het veld of in de serres. Ze helpen mee planten en oogsten, wieden onkruid en verwerken het afval tot compost. Ze stellen ook groentepakketten samen die worden verdeeld via Voedselteams. Zelfs KU Leuven en de stad Leuven zijn klant bij ons."

MENSEN CENTRAAL

"Natuurlijk hebben wij hier allemaal een grote passie voor lekkere, biologisch geteelde groenten", zegt Victoria. "Maar daarbij staan onze werknemers altijd centraal. Daarom bieden we activiteiten aan waarbij ze zich kunnen ont-

plooien en hun potentieel ontwikkelen. Onze instructeurs ondersteunen en begeleiden hen. We zoeken de balans tussen gemoedelijk teamwerk en voldoende structuur."

TROTS

"Ons werk is op alle mogelijke manieren vruchtbaar en duurzaam. Onze groenten volgen de korte keten: recht van het veld naar de consument dus. Een ecologische manier van verdelen. We werken bovendien lokaal. En we waken erover dat mensen op een fijne en persoonlijke manier aan de slag kunnen zonder de druk van het reguliere arbeidscircuit. We zijn echt trots op wat we hier doen", besluit Victoria Scharova.

Wil jij of jouw bedrijf ook genieten van de kraakverse groenten van De Wikke?

Surf dan naar www.dewikke.be. Bestellen voor je organisatie kan via dewikke@wenw.be
Vragen? Mail victoria.scharova@wenw.be



"Graag alles netjes"

Joske werkt al 33 jaar bij De Wikke. Ze maakt er 's middags heerlijke soep voor het hele team. In haar kookpot komen alleen de smakelijkste groentjes terecht. "Ik doe mijn werk nog altijd met plezier", lacht ze, "Maar als ik terugkom uit vakantie is de structuur hier toch een beetje zoek, en ik heb graag alles netjes en op orde."



WONEN EN WERKEN ONTVING IN 2024 PROVINCIALE SUBSIDIES:

7.644 euro voor begeleiding van hun arbeidsmatige activiteiten

28.000 euro voor sociaal ondernemerschap i.s.m. meerdere partners



Victoria Scharova en instructeurs Sam Liégeois en Joost Baert.



Dienst economie op teambuilding!



BROODNODIGE BACTERIËN

PERSEUS BIOMICS UIT TIENEN
VERMARKT UNIEKE TECHNOLOGIE

Gezonde darmen, wie wil dat niet? Daarbij kan het eten van gefermenteerd voedsel, zoals zuurdesembrood, wel eens nuttig zijn. Tijdens het gistingsproces van zuurdesembrood spelen nuttige bacteriën een heel belangrijke rol. Het zijn net die bacteriën waarop Perseus Biomics uit Tienen een unieke technologie toepaste waardoor de fermentatie beter en sneller verloopt. Het resultaat? Een betere smaak- en productkwaliteit van gefermenteerde voedingsmiddelen. Het zuurdesembrood van de Vlaams-Brabantse multinational Puratos vaart er alleszins wel bij!

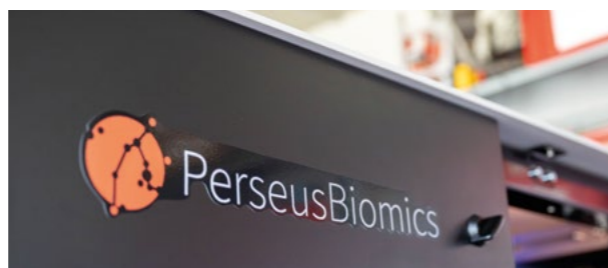
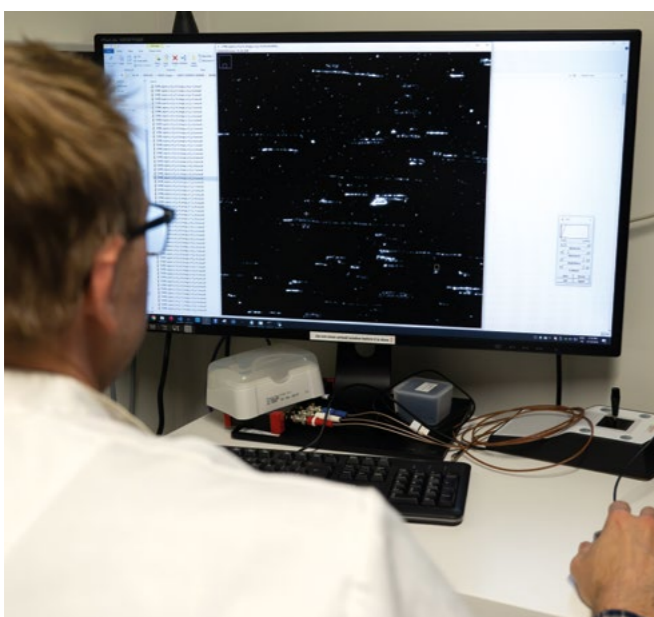


We duiken - figuurlijk! - elke dag in het menselijk darmmicrobioom

Perseus Biomics huist sinds begin 2020 in de Tiense Food Port, een incubator voor opstartende bedrijven in de voedings- of gezondheidssector. "Wat wij in essentie doen, is het ontwikkelen van technieken, apparatuur en diensten voor de analyse van microbiomen die we halen uit stoelgangsstalen", vat Head of Research Volker Leen kernachtig samen. Voor wie wat verder afstaat van biologie: microbiomen zijn complexe mengsels van micro-organismen (vooral bacteriën, maar bijvoorbeeld ook gisten) die overal voorkomen: in ons eigen lichaam, in de lucht, in het water... en dus ook in de voedingsindustrie. De bacteriën in die microbiomen hebben verschillende functies, waarvan sommige gewenst zijn en andere niet. Daarom is het erg belangrijk om héél juist te weten welke soorten we tegenkomen. Volker Leen: "Denk aan de E.coli-bacterie. Die komt van nature voor in onze darmen. De meeste soorten zijn onschuldig, maar dat is bijvoorbeeld niet het geval voor de EHEC-variant die een besmettelijke dikkedarmontsteking kan veroorzaken. Goed tien jaar geleden maakte een wereldwijde EHEC-epidemie nog heel wat slachtoffers."

"Ons onderzoek spitst zich toe op bacteriën die in onze darmen zitten: het menselijke darmmicrobioom", zegt Volker Leen.

>>



Het innovatieproject DynaFERM kreeg 90.504 euro subsidie van de provincie Vlaams-Brabant.



Het bedrijf uit Tienen is wereldtop, dankzij de unieke en door Perseus Biomics gepatenteerde technologie om DNA-codes uit de bacteriën te halen én terug te leiden tot de bacterie.

“We doen dat op een unieke manier door het DNA van de bacteriën af te zonderen, te markeren met een fluorescerende molecule en te bestuderen onder bijzonder krachtige optische Zeiss-microscopen. We kijken dus letterlijk naar individuele DNA-moleculen van de vele miljoenen bacteriën dat elk staal telt. Dat is op zich al een huzarenstuk, maar daarbij komt nog dat wij elk stukje DNA kunnen terugleiden naar de specifieke bacterie waarvan het afkomstig is. Op die manier kunnen we de bacteriële samenstelling van elk staal identificeren.”

Klinische depressie

Het menselijk darmonderzoek wordt momenteel vooral gebruikt voor klinisch onderzoek en gepersonaliseerde voeding. “Zo analyseren we stalen als onderdeel van een groot Europees project dat de mogelijke correlatie onderzoekt tussen het microbiom bij jongvolwassenen en klinische depressie. Er zijn meerdere aanwijzingen dat er zo'n verband zou kunnen zijn, en dat wordt nu onderzocht. Wat klinisch wel bewezen is, is het verband tussen het microbiom en verschillende vormen van darmontstekingen. Als je darmmicrobiom zwak is (lees: als er heel weinig diversiteit in de bacteriën zit) lijdt je immuniteit daaronder.”

Dat voeding een impact heeft op je stoelgang – denk aan de vervelende gevolgen van een vezelarm dieet – en je gezondheid, zal geen geheim zijn. “Maar ondernemingen die probiotica aan de man brengen en beweren dat de bacteriën die je inneemt via de mond ook effectief levend tot in je darmen geraken en daar een positief effect hebben – denk aan de gezondheidsclaims van probiotica – moeten dat onomstotelijk kunnen aantonen. Ook dat onderzoeken wij. We volgen bovendien op of die innovatieve voedingsmiddelen ook op lange termijn effect hebben op je darmflora.”

Betere kwaliteit en smaak

Dat het bedrijf uit Tienen wereldtop is, dankt het aan zijn unieke en door Perseus Biomics gepatenteerde technologie om DNA-codes (herinner je de stikstofbasen A, T, G en C uit de biologeïes) uit de bacteriën te halen én terug te leiden tot de bacterie. Dat klinkt eenvoudiger dan het is, want in elk staal zitten miljoenen en miljoenen bacteriën. “Met een traditionele onderzoeksmethode neemt het onderzoek van een staal twee

weken machinetijd in beslag, waarna de analyse nog moet beginnen. Wij slagen erin de machinetijd terug te dringen tot 20 minuten en een analyse op te leveren binnen de twee, maximaal drie dagen.”

Die snelheid maakt van Perseus Biomics de ideale partner voor Puratos, dat ingrediënten levert voor brood, patisserie en chocolade aan industriële en warme bakkerijen. De Belgische voedingsmultinational met hoofdzetel in Groot-Bijgaarden, heeft productie-eenheden in 52 landen en telt bijna 11.000 medewerkers. Het bedrijf gaat er prat op aanzienlijk te investeren in onderzoek en ontwikkeling om hun producten voortdurend te verbeteren. Onder meer in de markt van zuurdesembrood, ziet Puratos mooie groeiperspectieven, niet in het minst omdat ze desems gebruiken waarvan ze de gezondheidsclaims kunnen hardmaken en die goed in de markt liggen bij de hedendaagse consument.

Als Puratos deeg maakt met zuurdesem, voegen ze er bacteriën aan toe. “Wanneer het deeg na drie dagen gefermenteerd is, kunnen ze moeilijk nog drie weken of nog langer wach-

ten om te controleren of de juiste bacteriën actief geweest zijn. Nochtans is dat belangrijk voor kwaliteit, smaak en voedselveiligheid. Doordat Perseus Biomics wel snelheid kan maken, zorgen we ervoor dat het productieproces bij Puratos tijdig kan worden bijgestuurd, mogelijk met minder voedselverspilling als resultaat.”

Perseus Biomics + Puratos = DynaFERM

DynaFERM, zo heet de samenwerking waarbij Puratos een flinke technologische duw in de rug krijgt van Perseus Biomics. Het innovatieproject kreeg een subsidie van 90.504 euro van de provincie Vlaams-Brabant. “Een belangrijke ondersteuning die ervoor heeft gezorgd dat we dit project ter harte konden nemen. Als startup is het immers niet evident om initiatieven te ontwikkelen die niet echt inhaken op de core business, in ons geval: het menselijke darmmicrobiom. Terwijl we goed beseffen dat we onze analysemethode ook kunnen gebruiken voor andere toepassingen zoals bij Puratos of voor ande-

re projecten rond voedselveiligheid en -kwaliteit. In de ontwikkelingsfase waarin Perseus zich nu bevindt, is het belang focus te houden want voor andere zaken hebben we vaak de bandbreedte noch de financiële middelen. Terwijl we natuurlijk ook wel nieuwe markten willen aanboren, onder meer door onze apparatuur met minimale aanpassingen overal ter wereld te plaatsen.”

“Dankzij Smart Hub Vlaams-Brabant, zijn wij in contact gekomen met een partij zoals Puratos en kunnen we samenwerken aan een zinvolle use case zoals DynaFERM. Daardoor moeten we niet zomaar in het wilde weg innoveren en misschien iets ontwikkelen waarop niemand zit te wachten. Nu gaat het bij wijze van spreken als vanzelf: Puratos levert stalen aan, wij analyseren die en samen komen we tot een bewezen resultaat. Met deze ervaring kunnen we ook naar andere voedingsbedrijven stappen en aantonen dat onze technologie werkt en een duidelijke meerwaarde biedt, zonder dat we daar jarenlang over doen.”

www.perseusbiomics.com

AAN DE SLAG MET DESIGN THINKING

WORKSHOP OM SNELLER EN EFFICIËNTER PROBLEMEN OP TE LOSSEN

Ken jij Design Thinking al? Het is een creatieve aanpak die helpt bij het oplossen van de uitdagingen waar ook jouw onderneming voor staat. Op donderdag 14 november organiseren VOKA en Smart Hub een workshop waar je leert wat Design Thinking is, hoe je het kunt toepassen in je bedrijfsprocessen, en waar je meteen aan de slag gaat met een concrete oplossing voor jouw bedrijf.

We spraken hierover met **Tom Verheyden** van Future Business Architects.



Tom, kan je ons wat meer vertellen over je achtergrond?

"Future Business Architects is ontstaan uit mijn passie om organisaties efficiënter te laten werken en innovatie te stimuleren. Ik heb jarenlang leidinggevende functies vervuld bij lokale én internationale bedrijven. Mijn focus lag altijd op het bouwen van sterke teams en het vinden van oplossingen voor complexe problemen, zoals het opzetten van distributiecentra, sales force automation, business intelligence en het verbeteren van logistieke processen."

Wat is Design Thinking precies?

"Design Thinking is een creatieve, probleemoplossende én mensgerichte methode. Het draait niet alleen om het vinden van oplossingen, maar ook om het probleem zelf goed te doorgronden. Het mensgerichte aspect betekent dat je rekening houdt met de behoeften en perspectieven van gebruikers, maar ook van interne belanghebbenden, zoals aandeelhouders, partners en leveranciers."

"Design Thinking is meer dan een methode, het is echt een mindset. Een flexibele houding helpt je om snel in te spelen op veranderingen en resultaten te boeken. De 'Design

Sprints' die we gebruiken, begeleiden je stap voor stap naar een concrete oplossing."

Hoe kunnen ondernemers Design Thinking inzetten?

"Het mooie aan Design Thinking is dat je snel leert wat werkt en wat niet, zonder grote investeringen te doen. Dit helpt bedrijven om zichzelf opnieuw uit te vinden en een voor-sprong te behouden op de concurrentie, zonder bijvoorbeeld in een prijzenslag te belanden. Een ander groot voordeel is dat je de betrokkenheid van je teams verhoogt, wat de samenwerking sterk bevordert."

"Bovendien is falen hier geen ramp, maar juist een waardevol leermoment. Door te experimenteren en kleine stappen te zetten, voorkom je dat je tijd en middelen verspilt aan ideeën die niet werken."

Kun je enkele concrete voorbeelden geven van bedrijven die jullie geholpen hebben?

"Een van onze klanten wilde hun salesafdeling flink uitbreiden en daarvoor een CRM-systeem invoeren. Maar wat bleek? Er was geen uniforme salesaanpak. We hebben toen de volledige 'customer journey' in kaart gebracht, van eerste contact tot uiteindelijke verkoop. Dit leidde niet alleen tot een gestroomlijnd salesproces, maar gaf ook inzicht in de tools en systemen die nodig waren om dit te ondersteunen."

"Een ander voorbeeld is een organisatie die haar missie, visie en strategie voor de komende drie jaar wilde herzien. We hebben samen een ambitieuze doelstelling geformuleerd en van daaruit een actieplan ontwikkeld. Dankzij kortetermijnexperimenten en langetermijnprojecten konden ze er direct mee aan de slag."

Waarom zou een bedrijf deze workshop moeten volgen?

"Deze workshop is vooral praktisch gericht. Geen lange theoretische uitzettingen, maar meteen zelf aan

de slag! In kleine groepen werk je aan een concrete case, zodat je de kracht van Design Thinking echt kunt ervaren."

"Je krijgt een hands-on ervaring. Door de groepsdynamiek merk je hoe Design Thinking de samenwerking in je eigen bedrijf kan versterken. Je ontdekt hoe kleine, snelle stappen zorgen voor constante vooruitgang, zonder vast te lopen in trage besluitvormingsprocessen. Daarnaast laten we zien hoe Generatieve AI (GenAI) het proces kan versnellen. Deze technologie helpt niet alleen bij het genereren van ideeën, maar ook bij het maken van prototypes en het grondig verkennen van problemen."

"Wat vaak als eerste opvalt tijdens de workshop, is hoe snel je een complexe uitdaging visueel in kaart krijgt. Je haalt er meteen bruikbare inzichten uit. Het repetitieve karakter van Design Thinking zorgt ervoor dat je telkens vooruitgang boekt, zonder dat je vastloopt in één richting. Maar wat deze workshop echt bijzonder maakt, is dat je naar huis gaat met een frisse, nieuwe mindset. Je zult direct impact kunnen maken binnen je eigen organisatie."



SCAN DE
QR-CODE EN
SCHRIJF JE IN



PROJECT DESIGN4HEALTH

OP OBSERVATIE IN HET OPERATIEKWARTIER

“Pas als je een probleem heel grondig hebt ontleed, kan je een doordachte oplossing bedenken.”

Marie Verougstraete vat hiermee mooi samen wat Design4Health inhoudt. Samen met twee andere jonge professionals, Robrecht Abts en Defne Kincir, observeerde ze twee weken lang de gang van zaken in het operatiekwartier van UZ Leuven. Met de Biodesign-methode als leidraad gingen ze op zoek naar een innovatieve oplossing voor een probleem in de healthcare.

Wat als je interdisciplinaire teams van jonge professionals, actief in velden als bedrijfsvoering, techniek en geneeskunde, twee weken lang onderdoopt in een klinische setting, zoals het operatiekwartier en de revalidatieafdeling van UZ Leuven? En hen via een beproefde methode laat problemen detecteren én een innovatieve oplossing vinden? Dat was het opzet van Design4Health, een project van Health House, KU Leuven Research & Development, UZ Leuven en de faculteit geneeskunde, met de steun van Smart Hub Vlaams-Brabant.

Twee teams van samen zeven jonge ‘fellows’ gingen de uitdaging aan. Team Revalidatie trok naar de leefwereld van patiënten op Campus Pellenberg. Team Operatiekwartier werkte in de operatiekamers van Campus Gasthuisberg. In dit team zat Marie Verougstraete (32), CEO van NextGenics, dat artificiële intelligentie inzet om de zorg verstaanbaarder te maken. Doctoraatsstudent Robrecht Abts (24) is industrieel ingenieur met een biomedische achtergrond, en Defne

Kincir (25), master of science, is incubatiemanager bij Leuven KICK.

BIODESIGN

Het traject begon met een korte, intensieve opleiding door professor Maarten De Vos (KU Leuven). Hij leidde de deelnemers in de Biodesign-methode in, een methodologie van Stanford University om tot innovatieve oplossingen te komen in de gezondheidszorg. “In september 2023 werden we dan twee weken lang ‘muurbloempjes’ in het operatiekwartier van de dienst neurochirurgie”, vertelt Marie Verougstraete. “Onze taak was om de noden te detecteren. Dit ging verder dan alleen wat zich in de operatiekamer zelf afspeelde; we onderzochten ook het afvalbeleid, het personeelsmanagement van de verpleegkundigen en meer. In totaal verzamelden we meer dan driehonderd observaties in een lange Excel-lijst, wat ons startpunt vormde.”

Met de Biodesign-methode werden deze driehonderd verbeterpunten gescreend en geselecteerd, tot er

eerst vijftig en daarna tien overbleven. “Deze tien punten werden zeer grondig geanalyseerd. We deden marktonderzoek, bekeken de financiële haalbaarheid en de vermarktbaarheid, en meer. Uiteindelijk kwamen we bij één probleem uit waar we echt een oplossing voor konden uitwerken. De Biodesign-methode is een manier om te filteren tot je de meest relevante nood hebt gevonden waarvoor je een haalbare oplossing kunt bieden.”

PATIËNTEN DRAAIEN

En wat was die ene uitdaging? “De fysieke klachten van de verpleegkundigen”, zegt Defne Kincir. “Ze staan vaak in een lastige houding aan de operatietafel en moeten patiënten draaien en verplaatsen, wat erg belastend kan zijn.”

Marie vult aan: “Bij neurochirurgie moet de patiënt altijd in buikligging geopereerd worden. Nadat de anesthesist de patiënt heeft verdoofd, moet die nog worden gedraaid. Dat is een zware klus, zeker omdat de

patiënt vaak al met allerlei kabels is verbonden.”

Het team vond een oplossing na een grondige analyse. “De Biodesign-methode zoomt heel diep in op het probleem”, zegt Marie. “Het was voor ons vooral een uitdaging om niet te snel in oplossingen te denken. Pas als je een probleem volledig hebt geanalyseerd, kun je een doordachte oplossing bedenken. Daarom hebben we eerst de ‘nice-to-haves’ en de ‘need-to-haves’ opgesteld waaraan de oplossing moest voldoen. Voor de ‘need-to-haves’ keken we naar veiligheid, een mogelijke snelle opleiding van de verpleegkundigen en de beperking van extra kabels, onder andere.”

NEED STATEMENT

Deze analyse leidde tot een ‘need statement’, een soort definitie waaraan de oplossing moest voldoen. “We wilden een manier vinden waarop zorgverleners een patiënt in het operatiekwartier veilig naar een

buikligging kunnen draaien, waarbij de fysieke belasting beperkt blijft tot vijftien kilo per persoon, met niet meer dan drie personen. Dat is onze ‘need statement’. Pas toen we deze hadden opgesteld, konden we beginnen denken in oplossingen.”

En de oplossing zelf? Die oogt verrassend eenvoudig maar is toch zeer doordacht én effectief. Het team wil niet te veel in detail treden, aangezien er misschien nog een vermarkbaar product uit voortkomt. “Dat weten we nog niet”, glimlacht Marie. “De oplossing vormde het hoogtepunt van het hele traject, maar de weg ernaartoe was belangrijker. Het doel was de Biodesign-methode correct toepassen, en dat is gelukt. Het was een leerproces om effectieve en innovatieve oplossingen te ontwikkelen voor problemen in de gezondheidszorg.”

ANDERE INVALSHOEKEN

De verschillende achtergronden van de teamleden waren een grote troef. “Alle deelnemers bekijken dezelfde situatie vanuit een andere invalshoek”, zegt Robrecht Abts. “Binnen het team kun je hetzelfde observeren, maar toch een ander probleem zien, en dan ook met een andere oplossing komen. De kracht zit in het overleg en het uitwisselen van ideeën.”

Dat de drie jonge professionals geen deel uitmaken van de klinische setting, bleek ook een voordeel. “De hiërarchie in een ziekenhuis kan een drempel vormen om oplossingen aan te dragen”, zegt Marie. “Verpleegkundigen durven niet zomaar alle problemen aan te kaarten bij artsen, terwijl zij juist veel problemen kunnen benoemen. Wij waren een externe, neutrale partij en konden die gesprekken op gang brengen. Alleen daardoor al waren we behulpzaam.”

Of er een vervolg komt op Design4Health, is nog niet bekend.



Young professionals
Defne Kincir,
Robrecht Abts
en Marie
Verougstraete



UZ Leuven investeert voortdurend in innovatie met impact op de zorg. We nemen dan ook enthousiast deel aan Design4Health en testen graag een nieuwe, probleemoplossende methode uit.

*Gert Van Assche
Hoofddarts UZ Leuven,
KU Leuven*

