



MISSIE & KERNWAARDEN

Onze missie:

“Wij leveren bruikbare en unieke inhoud voor onze klanten.”

Bij TOP ontwikkelen wij voedselproducten en -ingrediënten die gezonder, verser en lekkerder zijn met optimaal behoud van de oorspronkelijke nutriënten. Hierbij houden we rekening met de moderne samenleving waarin ‘gemak’ een belangrijke factor is en blijft. Onze focus ligt op groente en fruit, vis- en vleesproducten en vleesvervangers.



Deze voedselproducten en -ingrediënten kunnen industrieel geproduceerd en via professionele kanalen verkocht worden. Wij ontwikkelen hiervoor nieuwe duurzame machines en productielijnen, en assisteren bij fabrieksuitbreidingen en -nieuwbouw.

Moderne voedselproducten dienen ook veilig te zijn en voldoende houdbaarheid te hebben, zodat er minder voedsel verspild wordt in de keten. Wij hebben ons daarom gespecialiseerd in nieuwe conserveringstechnologieën waarbij niet chemie maar fysica de basis vormt.

Wij ondersteunen onze klanten bij de ontwikkeling van nieuwe en disruptieve technologieën en nieuwe voedselproducten via toegepast innovatiemanagement. Het gaat hierbij om het opzetten van strategische samenwerkingen, projectfinancieringen, het scheppen van de juiste randvoorwaarden en het creëren van de juridische context.



MISSIE & KERNWAARDEN

Wij geven uitvoering aan onze missie via drie strategielijnen:

- 1 Kort houdbare verse producten een langere houdbaarheid geven door toepassing van nieuwe technologieën, waardoor er minder voedsel wordt verspild in de keten.
- 2 Lang houdbare producten minder intensief bewerken door toepassing van nieuwe sterilisatietechnologieën, waardoor deze lekkerder en gezonder worden.
- 3 Reststromen van industriële producenten en verwerkers via nieuwe technologieën opwaarderen tot een voedselproduct of -ingrediënt.

“In onze missie staat de vaardigheid ‘ontwerpen’ centraal. Onze kernwaarden hierbij zijn:”

klant
sensitiviteit

gericht
op ons doel
af

ONTWERPEN

uitmuntende
kwaliteit

bruikbare
en unieke
inhoud