

Indstillingskema til vækstforum – Bilag 22c

	Ansøgt beløb	Indstillet beløb
Ansøger om Mål 2 midler – Socialfonden	4.281.916,92 kr.	4.281.916,92 kr.
Ansøger om Mål 2 midler - Regionalfonden	0 kr.	0 kr.
Ansøger om Regionale Udviklingsmidler	836.598,90 kr.	836.598,90 kr.

J.nr.:	08/9016
Projekt navn:	Food Architect
Ansøger:	Vejle Handelsskole
Adresse:	Boulevarden 48 7100 Vejle
Kontaktperson:	Ulrich Skytte
Kontaktpersons e-mail adresse	usk@vejlehs.dk
Kommune:	Vejle
Juridisk status og CVR/CPR nr.:	Selvejende institution, CVR 37129712

Partner i projektet og partners relation og rolle:	Vejle Handelsskole (ansøger) Trekantområdets Innovationsnetværk, CVR 30416473 – Har finansieret forarbejdet til projektet, vil på sigt facilitere drift af klyngesekretariat for fødevarer, deltager i advisory board Easy Food A/S, CVR 25652762 Gazellevirksomhed, tidligere aktiv i Foodture, deltager nu i udvikling af food architect, deltager i advisory board Naturmælk A.m.B.A, CVR 17995030 – deltager i advisory board Good Food Group A/S , CVR 54664028 – deltager i advisory board
Øvrige netværksdeltagere:	Vadehavsprodukter Vejle Tekniske Skole Dalum UddannelsesCenter Gråsten Landbrugsskole SDU – Institut for Forskning og Udvikling i Landdistrikter Ørbæk Mostfabrik A/S Geniifood Aps SliceFruit A/S Mikes Sandwich A/S Agro Tech – Institut for Jordbrugs- og fødevarerinnovation Horsens Erhvervsråd Odense Tekniske Skole Landbrugsrådet
Projektstart / Projektslutning:	11.06.2008 29.02.2012
Vækstforums indsatsområde:	Initiativ 1: Syddanske styrkepositioner

Strukturfonds indsatsområde:	Prioritet 1: Innovation, videndeling og videnopbygning
Relation til den regionale partnerskabsaftale, tema:	III Innovation
Indsatsområde i forhold til partnerskabsaftale:	Det regionale klyngefokus

Vækstforumsekretariatets kommentar:

Klyngen udspringer af parterne bag den nu nedlukkede organisation Foodture. Trekantområdets Innovationsnetværk (TRIN) har nu overtaget en del af Foodtures klyngeprojekter. Blandt andet projektet Fresh Convenience via alternative salgskanaler, som Vækstforum indstillede til støtte på marts mødet 2008.

TRIN har investeret i ny ledelse og sekretariat til at understøtte udviklingen inden for fødevarerhvervet.

Det vurderes, at reorganiseringen af virksomhederne inden for fødevarerhvervet under den organisatoriske ramme af TRIN er udtryk for en klynge med private virksomheder med opbyggede relationer. På den baggrund er der tale om en moden/spirende klynge.

De eksterne eksperter, der er knyttet til Vækstforums klyngeindsats, vurderer desuden, at projektet er veldokumenteret, kreativt og fokuseret. Det adresserer samtidig et reelt behov specielt for SMV'er i forhold til at opbygge innovationskompetence, der på sigt kan medvirke til at realisere en forøget vækst for klyngens virksomheder.

Projektet demonstrerer grundlæggende et godt virksomhedsengagement specielt ved 3 virksomheders forpligtelse som partnere og medlemmer af Advisory Boardet. Det opfylder således et afgørende kriterium i Vækstforums klyngeindsats i forhold til, at virksomhederne skal være de centrale aktører som drivkraften i en klynge.

Der er god sandsynlighed for, at uddannelsen efter projektperioden kan gennemføres i regi af det ordinære uddannelsessystem, og det forventes i projektet, at Dalum Uddannelsescenter og Vejle Tekniske Akademi vil kunne videreføre uddannelsen.

Samlet set vurderes det, at projektet Food Architect er et godt og relevant projekt med en god virksomhedsopbakning. Endvidere at dette projekt sammen med projektet Fresh Convenience via alternative salgskanaler – med TRIN som organisatorisk ramme - kan medvirke til at styrke den relancerede fødevarerklynge og opbygningen af yderligere forpligtende samarbejde mellem virksomheder inden for fødevarerområdet, hvor region syddanmark har en styrkeposition.

Det indstilles:

- At ansøgningen indstilles til tilsagn som ansøgt, herunder
 - at Vækstforum indstiller til Erhvervs- og Byggestyrelsen, at projektet modtager tilsagn fra Den Europæiske Socialfond på 4.281.916,92 kr. – bevillingen kan maksimalt udgøre 47,10 % af de godkendte støtteberettigede udgifter,
 - at Vækstforum indstiller til Regionsrådet, at projektet bevilges støtte fra de regionale erhvervsudviklingsmidler på 836.598,90 kr. – bevillingen kan maksimalt udgøre 9,2 % af de godkendte støtteberettigede udgifter,
 - at det forudsættes, at de resultater og den viden, der opnås via projektet stilles til rådighed for offentligheden,

<p>Her vurderes ansøgningens placering i A, B og C-kategorien. (A: tilsagn, B: til drøftelse, C: afslag)</p>	<p>Kategori: A</p>
---	---------------------------

<p>Ansøgers korte resumé af projektet: (sekretariatets uddrag)</p> <p>Trekantområdets Innovationsforum (TRIN) ønsker at give fødevareklyngen i Region Syddanmark ny styrke. Baggrunden er en række opfordringer fra fødevarevirksomheder i regionen, som mener, at TRIN har de nødvendige ressourcer til at facilitere en fødevareklynge. TRIN har tidligere med succes opsamlet og færdigudviklet forskellige projekter fra det hedengangne Foodture.</p> <p>På baggrund af gennemførte analyser og screeninger er der udarbejdet en strategi for innovation af værdikæden samt udvikling af nye forretningsmodeller. Virksomhederne har initieret undersøgelsen og TRIN har finansieret markedsundersøgelsen, som er gennemført af loop compagny A/S og Dansk Innovation A/S i foråret 2008.</p> <p>Fødevarevirksomhederne vil styrke systematisk innovation og forretningsforståelse, men mangler personale med nødvendige kompetencer. Sigtet er at gøre SMV'er indenfor fødevareindustrien i stand til at eksportere deres koncepter og ikke blot producere til det lokale marked. Innovation skal tage udgangspunkt i det erkendte behov for netværk og partnerskaber indenfor værdikæden samt efterspørgslen efter sundhed og økologi.</p> <p>For at imødekomme de behov, der er udtrykt af fødevarevirksomheder i klyngeforløbet etableres 2 sammenhængende støttefunktioner, der kan skabe nye forretningsområder:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Et innovationsuddannelsesforløb, der opkvalificerer udviklingsmedarbejdere i systematisk brug af innovationsværktøjer og forretningsmodeller med understøttende coaching og vejledning ude på virksomheden. • Et Advisory Board med deltagelse af virksomheder, uddannelsesinstitutioner og myndigheder, der kan styre projektet og fastholde dets fokus. <p>Efter forsøgsperioden med gennemførelse af tre forløb har Food Architect uddannelsen fundet sin mere permanente form, struktur og indhold, således uddannelsen kan gennemføres i fællesskab af de to partnerskoler Dalum Uddannelsescenter og Vejle Tekniske Akademi med en grundfinansiering via ordinært uddannelsesstatuser og deltagerbetaling.</p> <p><i>Aktiviteter:</i></p> <p>Projekt Food Architect (FA)</p> <p>En gennemført markedsundersøgelse i april og maj måned 2008 danner baggrund for indholdet i FA. Følgende virksomheder er besøgt og interviewet: Bryggeriet Vestfyn, Rynkeby, Slice Fruit, Naturmælk, Indslev Bryggeri, Good Food, Glad i Låget, Easy Food, og Ørbæk Most. Spørgeguide og interview er vedhæftet.</p> <p>Workshops den 19.11. 2007 og den 23. maj 2008 med repræsentanter for branchen har afdækket, at de store virksomheder har de fornødne ressourcer, og deres udfordringer differentierer sig fra SMV'ernes. TRIN har allerede investeret udviklingsmidler i FA. Fødevarevirksomhederne har udtrykt villighed til medfinansiering. Kommentarer er typisk: "Vi har ikke råd til at lade være med at investere i kompetenceudvikling."</p> <p>Flere mindre virksomheder udtaler dog følgende på workshops: "Det er økonomisk betænkeligt både at skulle investere tid på kursus og hjemmearbejde samt betale en høj medfinansiering, specielt for noget vi ikke ved om det duer!" Derfor vil projektet operere med wildcards, som kan søges af mindre virksomheder, primært fra yderkantområder.</p> <p>FA skal fastholde og udvikle medarbejdere, således virksomhedernes produkter differentierer sig fra</p>
--

bulkvarer. Hvis vi skal fastholde og udvikle en fødevarerproduktion i Danmark kan de nuværende metodikker og produkter ikke stå alene. Innovation af værdikædens led er vejen frem. Eksempelvis kan en FA via vækstforums analyser på oplevelsesområdet i Region Syddanmark spotte muligheder for at tilsætte fødevarerprodukter merværdi i form af landskabsmæssige herligheds- og sociokulturelle værdier, som ikke mindst findes i yderområderne. Dygtige logistikfolk kan reducere kapacitetsomkostninger osv.

FA er specifikt skræddersyet i forhold til branchens behov for innovationsprojektledelse og kommercialisering.

En Food Architect er en person, der kan skabe nye forretningskoncepter ved at se og forstå nye behov og skabe integration mellem de forskellige led i værdikæden "bord til jord". Uddannelsen består af 5 moduler á to dage, der afholdes over en periode på 5-6 måneder. Undervisningen tilrettelægges efter "learning by doing" principper og med inddragelse af cases. Der forventes hjemmearbejde mellem modulerne. Deltageren arbejder med sit innovationsprojekt hjemme på virksomheden. Holdet sammensættes med henblik på udvikling af netværk virksomhederne imellem. Den enkelte deltageres projekt vil inden uddannelsens start blive identificeret i en dialog mellem virksomheden og projektlederen. Ud fra casen vil deltageren få tilknyttet en coach, som mellem hvert modul coacher deltageren ude på virksomheden. Foredragsholdere og undervisere vil være nationale og internationale kapaciteter på deres felt.

Deltagervisitation - der er interview med den enkelte deltager ude på virksomheden.

Holdsammensætning - holdene sammensættes ud fra virksomhedstype og deltagerprofiler.

Identifikation af virksomhedsproblemstilling, som den ses ved uddannelsens start.

Projekt Advisory Board.

Et advisory board fungerende som styregruppe for Food Architect (FA) med fokus på følgende områder:

Udvikle samspil mellem virksomheder, offentlige myndigheder og videninstitutioner omkring FA.

Coache og vejlede på faglige og merkantile temaer i FA.

Være radar på udvikling og trends indenfor fødevarerområdet.

Der trækkes på følgende personer i et advisory board:

Flemming Paasch Easy Food og DI Trekanten, Ralf Nielsen Good Food, Susanne Krawack TRIN, Flemming Just Vadehavsprodukter, Leif Friis Naturmælk A.M.B.A., Rene Damkjer Agro Tech, Hanne Brandbyge Vejle Tekniske Skole, Hans Skjerning Dalum UddannelsesCenter, Peder Damgaard Gråsten Landbrugsskole, Ulrich Skytte Syddansk Erhvervsakademi, Flemming Just SDU – Institut for Forskning og Udvikling i Landdistrikter (IFUL)

Projektets formål:

At styrke klyngen af mindre og mellemstore fødevareraktører og deres leverandører i brugen af radikale innovationsmetoder i deres udvikling og dermed øge deres konkurrenceevne med en større afsætning som resultat.

At forbedre innovationsprocessen ved hjælp af praktiske værktøjer og direkte rådgivning.

At initiere 25 nye innovationsprojekter.

At danne et advisory board bestående af repræsentanter fra virksomheder, viden- og forskningsinstitutioner med fokus på strategisk udvikling af fødevareraktører med et særligt fokus på sikring og udvikling af et passende match mellem virksomhedernes fremtidige behov og udbuddet af offentlige ydelser.

Projektets målgruppe:

Små og mellemstore virksomheder inden for fødevarerhvervet.

Projektets forventede effekter:

Forventede resultater:

- 75 virksomheder deltager i FA-uddannelsen
- Hver tredje deltager i uddannelsen gennemfører et innovationsprojekt, som giver return on investment.
- Alle deltagere i uddannelsen indfører en systematiske innovationsproces i virksomheden
- Omsætningen fra nye produkter hæves med 20 % for 30 virksomheder
- Minimum to virksomheder pr. uddannelsesforløb indleder et formaliseret innovationssamarbejde
- Effektmålingen vil ske med survey.
- Første gennemførte forløb evalueres af ekstern evaluator med henblik på stop or go for efterfølgende forløb.
- Minimum 8 deltagere i et kvalificeret innovationsprojekt i pipelinen
- Alle deltagere arbejder systematisk med innovationsproces

Ansøgt finansiering:	Ansøgt:	Procent:	Nærmere beskrivelse:
Samlede støtteberettigede udgifter:	9.092.215,82 kr.	100,00 %	
Ansøgte Mål 2-Midler:	4.281.916,92 kr.	47,10 %	Den Europæiske Socialfond
Kontante regionale tilskud:	836.598,90 kr.	9,20 %	Regionale erhvervsudviklingsmidler
Egenfinansiering:	kr.	%	
Finansiering via deltagerunderhold:	1.420.800 kr.	15,63 %	
Statslige indirekte tilskud:	kr.	%	
Indtægter fra projektet:	210.900 kr.	2,32 %	
Kontante kommunale tilskud:	350.000 kr.	3,85 %	
Kontante private tilskud:	1.575.000 kr.	17,32 %	
Kontante tilskud fra offentligt lignende:	417.000 kr.	4,59 %	

Indstillet finansiering:	Indstillet:	Procent:	Nærmere beskrivelse:
Samlede støtteberettigede udgifter:	9.092.215,82 kr.	100,00 %	
Ansøgte Mål 2-Midler:	4.281.916,92 kr.	47,10 %	Den Europæiske Socialfond
Kontante regionale tilskud:	836.598,90 kr.	9,20 %	Regionale erhvervsudviklingsmidler
Egenfinansiering:	kr.	%	
Finansiering via deltagerunderhold:	1.420.800 kr.	15,63 %	
Statslige indirekte tilskud:	kr.	%	
Indtægter fra projektet:	210.900 kr.	2,32 %	

Kontante kommunale tilskud:	350.000 kr.	3,85 %	
Kontante private tilskud:	1.575.000 kr.	17,32 %	
Kontante tilskud fra offentligt lignende:	417.000 kr.	4,59 %	

kommentarer til budgettet:

- Sekretariatet vurderer, at ansøgningen opfylder betingelserne for gruppefritagelse for uddannelsesstøtte.
- Procentsatser i ansøgt og indstillet finansiering afrundet med to decimaler.

Udviklingsområde procent:

Projektet er særligt opsøgende i forhold til dialog med virksomhederne i yderområderne i form af virksomhedsbesøg. Der er mulighed for såkaldte ”wild cards” til små virksomheder i yderområder. Herlighedsværdien fra yderområderne eksempelvis Vadehavsområdet og Sydfyn vil blive inddraget i en del af værdikæden, der skal tilføre produkterne et stærkere brand og differentiere sig fra bulkvare. Af disse grunde vurderer sekretariatet, at projektet inddrager særlige yderområdesyn og dækker yderområderne svarende til mere end den generelle dækningsprocent.

41 %