



**VIFU – Videncenter for fødevareudvikling**  
**Årsrapport 2007**  
Uddrag til [www.vifu.net](http://www.vifu.net)

<b>INDLEDNING.....</b>	<b>4</b>
<b>GENERELT .....</b>	<b>5</b>
<b>VIFU NYT.....</b>	<b>5</b>
<b>CENTER FOR FØDEVAREUDVIKLING OG -INNOVATION.....</b>	<b>5</b>
<b>NORDVESTJYSK FISKERINETVÆRK .....</b>	<b>6</b>
<b>PROJEKTOVERSIGT.....</b>	<b>6</b>
<b>IGANGVÆRENDE PROJEKTER – .....</b>	<b>6</b>
<b>HÅNDVÆRKSBASERET FØDEVAREPRODUKTION .....</b>	<b>6</b>
<b>OKSEKØD – PRODUKTUDVIKLING OG BRANDING AF DANSK KØDKVÆG.....</b>	<b>6</b>
<b>GOURMET DANMARK.....</b>	<b>6</b>
<b>SMAGEN AF DANMARK.....</b>	<b>7</b>
<i>Informationsmateriale .....</i>	<i>7</i>
<i>Aktiviteter.....</i>	<i>7</i>
<i>Rådgivningspalet .....</i>	<i>8</i>
<i>Nye egnsspecialiteter.....</i>	<i>8</i>
<i>Andre aktiviteter.....</i>	<i>8</i>
<b>GOURMET VEST .....</b>	<b>8</b>
<i>Vestjyske Smagsoplevelser .....</i>	<i>9</i>
<i>Kulinarisk Vestjylland .....</i>	<i>9</i>
<i>Andre aktiviteter.....</i>	<i>9</i>
<b>SMÅ FØDEVAREPRODUCENTER I THY OG MORS – LOKALE MAD ORIGINALER.....</b>	<b>9</b>
<i>Kommende aktiviteter .....</i>	<i>9</i>
<b>IGANGVÆRENDE PROJEKTER – LANDDISTRIKTSUDVIKLING.....</b>	<b>10</b>
<b>AAU MATCHMAKING .....</b>	<b>10</b>
<b>KVALITETSLEDERUDDANNELSE .....</b>	<b>10</b>
<b>PROJEKTACCELERATOREN .....</b>	<b>10</b>
<i>Informationsmateriale .....</i>	<i>11</i>
<i>Deltagelse i uddannelsesmesse.....</i>	<i>11</i>
<i>Projekter og praktik .....</i>	<i>11</i>
<i>Erhvervs Ph.d.....</i>	<i>11</i>
<b>INNOVATION I LANDBRUGSRELATEREDE VIRKSOMHEDER I LANDDISTRIKTER.....</b>	<b>11</b>
<b>IGANGVÆRENDE PROJEKTER – .....</b>	<b>12</b>
<b>INDUSTRIALISERET FØDEVAREPRODUKTION .....</b>	<b>12</b>
<b>TRANSPORTLOGISTISKE UDFORDRINGER FOR FØDEVAREVIRKSOMHEDER.....</b>	<b>12</b>
<b>GLOBALISERING AF FØDEVAREINDUSTRIEN .....</b>	<b>12</b>
<i>Samarbejder i 2007 .....</i>	<i>12</i>
<i>Arrangementer i 2007 .....</i>	<i>12</i>
<i>Fødevarer sikkerhedsnetværk.....</i>	<i>13</i>
<i>Innovationsnetværk .....</i>	<i>13</i>
<i>Forlængelse af projektet.....</i>	<i>13</i>
<b>THYBORØN HAVN OG THYBORØN FISKERIAUKTION.....</b>	<b>13</b>
<b>UDVIKLING AF FISKEBASERET MÅLTIDSELEMENTER TIL SKOLEBØRN .....</b>	<b>14</b>
<b>SAMARBEJDE MED FØDEVAREINDUSTRIEN (DI).....</b>	<b>14</b>
<b>IGANGVÆRENDE PROJEKTER – INNOVATION .....</b>	<b>15</b>
<b>VESTJYSKE FØDEVARER I EN NY FREMTID.....</b>	<b>15</b>

OBJEKTIV KVALITETSBESTEMMELSE AF FERSKE FISK VED DIREKTE MÅLING – MIMS .....	15
SUNDE FISK... LIGE TIL AT SPISE.....	16
<b>AFSLUTTEDE PROJEKTER – .....</b>	<b>16</b>
<b>HÅNDVÆRKSBASERET FØDEVAREPRODUKTION .....</b>	<b>16</b>
GRØNLAND.....	16
UDVIKLING AF KONCEPTER FOR OKSEKØDSPRODUKTER FRA JORD TIL BORD .....	17
GOURMET VEST .....	17
<i>Wining and Dining.....</i>	<i>17</i>
<i>Smag for Skive.....</i>	<i>17</i>
<i>Andre aktiviteter.....</i>	<i>18</i>
<b>AFSLUTTEDE PROJEKTER – LANDDISTRIKTSUDVIKLING .....</b>	<b>18</b>
STRATEGI FOR LANDBRUG OG FØDEVAREPRODUKTION .....	18
<b>AFSLUTTEDE – INNOVATION.....</b>	<b>18</b>
KONFERENCE .....	18
IDÉSKABENDE NETVÆRK FOR MINDRE FØDEVAREVIRKSOMHEDER .....	19
VIDENDATABASE FOR FØDEVAREERHVERVET.....	19

## Indledning

I 2007 trådte VIFUs nye strategiplan 2007 – 2009 i kraft. Med denne strategiplan er linjerne trukket klarere op.

### **Vision**

Visionen er at være den foretrukne samarbejdspartner i Danmark for producenter, virksomheder og institutioner i og omkring fødevarersektoren, når det gælder udvikling og vækst.

### **Mission**

VIFU skaber vækst og udvikling gennem dannelse af netværk på tværs af erhverv, forsknings- og uddannelsesinstitutioner samt gennem offentligt og privat samspil.

VIFU virker som den samlende og koordinerende faktor på hele fødevarerområdet.

VIFU øger samspillet med andre fødevareremæssige udviklingsinitiativer.

VIFU er et videncenter, der har national anerkendelse samt internationale relationer.

VIFU arbejder med kompetenceudvikling i og omkring fødevarersektoren.

VIFU øger samspillet med de højere uddannelser og forskningsenheder med henblik på at tiltrække viden og på sigt øge uddannelsesniveaueet i de danske landdistrikter.

### **Strategi**

Hovedindsatsen i de kommende års strategi sker overfor producenter, virksomheder og institutioner i og omkring fødevarersektoren. Disse aktører skal opleve at med VIFU som samarbejdspartner skabes de rigtige kontakter og netværk, samt gives adgang til og formidles netop den viden, der med producenten og virksomheden i centrum sikrer udvikling og vækst.

Bestyrelsen har valgt fem tværgående strategiske indsatsområder og fire faglige forretningsområder. Alle indsats- og forretningsområder skal ses i relation til fødevarersektoren og til VIFUs målgruppe.

Strategiske indsatsområder:

- Netværksdannelse
- Videnopsamling og formidling
- Kompetenceudvikling
- Projektledelse
- Fundraising

Faglige forretningsområder

- Håndværksbaseret fødevarerproduktion
- Landdistriktsudvikling
- Industrialiseret fødevarerproduktion
- Innovation

### **Målgruppe.**

VIFUs primære målgruppe er producenter, virksomheder og institutioner i og omkring fødevarersektoren.

Med disse retningslinjer tog VIFU fat på arbejdet i 2007.

## **Generelt**

Projektpaletten var i 2007 igen meget varieret, og projekterne var jævnt fordelt i de fire faglige forretningsområder. Alle de projekter, der er startet op på bevillingen fra Videnskabsministeriet til Teknologicentret, lagde i 2007 godt fra land.

Virksomhedsdeltagelsen slog rekorden i 2007, hvor der er registreret for over tre millioner kr. i virksomhedsmedfinansiering.

Medarbejderstaben blev i løbet af 2007 reduceret fra otte til fire personer.

Reduktionen i medarbejderstaben skal ses i lyset af, at VIFU i 2007 lagde flere projektlederopgaver ud til konsortieparterne, i stedet for at tilknytte projektlederne til VIFU.

Med bevidstheden om at basisfinansieringen fra det tidligere Ringkjøbing Amt udløb med udgangen af 2007, begyndte VIFU i 2007 at forberede sig til dette.

Kompetencer vedrørende markedsføringsmateriale, presse og håndtering af økonomifunktionen købes hos medarbejdere i Nupark eller Nordvestjysk Erhvervsråd.

### **VIFU NYT**

VIFUs nyhedsbrev udkom fire gange i 2007. Det udkommer i 2000 eksemplarer og sendes til en meget bred kreds af erhvervsfolk, institutioner og politikere. Historierne i nyhedsbrevet er primært fortalt af virksomheder eller organisationer, vi har samarbejdet med.

### **Center for Fødevarerudvikling og -Innovation**

I 2007 kom der rigtig gang i teknologisamarbejdet mellem VIFU, Foodture - Danish Food Innovation Network og Maritimt Vækstcenter. VIFU virker som sekretariat for teknologicentret og sikrer den daglige drift og administration af centret samt virker som koordinator for centrets aktører.

De tre parter bag teknologicentret deltager med hvert deres konsortium i ryggen. Det betyder, at teknologicentret tegnes af 24 betydelige institutioner inden for forskning og uddannelse på fødevarerområdet. Ligeledes bakker en stor gruppe af små, mellemstore og store virksomheder op om teknologicentret.

Målet for teknologicentret er at styrke små og mellemstore fødevareraktiviteter, som hver især ofte har svært ved at finde kræfter til nyudvikling, investeringer og forandringer.

Teknologicentret har indledt et overordnet samarbejde med de to andre regionale teknologiceentre i Region Midtjylland: "Udviklingscenter for Møbler og Træ" og "CBMI -

Center for Bioenergi og Miljøteknologisk Innovation". Formålet er dels at sikre erfaringsudveksling og sparring mellem centrene, samt tillige at sætte fokus på centrenes relevans og arbejde med region Midtjylland som udgangspunkt. Teknologicentret har ligeledes indledt et samarbejde med CVU-VITA om at etablere et nationalt videncenter for børns sundhed.

Teknologicentrets aktiviteter og projekter markedsføres både på de tre samarbejdspartners hjemmesider samt via VIFUs nyhedsbrev. Der er desuden lavet en opdatering af teknologicentrets brochure i efteråret 2007.

### **Nordvestjysk fiskerinetværk**

VIFU er i dialog med EUC-Nordvest om overtagelse af projektet "Nordvestjysk Fiskerinetværk", der er finansieret af FIUF Kollektive Foranstaltninger.

### **Projektoversigt**

I det følgende præsenteres alle projekter i VIFU. Projekterne er inddelt i henholdsvis igangværende og afsluttede projekter. Desuden er projekterne inddelt i VIFUs fire forretningsområder:

- Håndværksbaseret fødevareproduktion
- Landdistriktsudvikling i relation til fødevaresektoren
- Industrialiseret fødevareproduktion
- Innovation i relation til fødevaresektoren

## **Igangværende projekter – Håndværksbaseret fødevareproduktion**

### **Oksekød – Produktudvikling og branding af dansk kødkvæg**

Projektets mål er, gennem produktudvikling fra jord til bord og med udgangspunkt i forbrugerpræferencer, at udvikle et brand som dansk oksekød kan markedsføres under.

Målet er, at der ved projektafslutning er beskrevet et realistisk koncept for produktion af kvalitetsoksekødsprodukter fra kødkvæg, som har afsætningspotentiale blandt danske slagtemestre og evt. i restaurationsbranchen.

Konceptet skal resultere i en højere indtjening for både kødkvægsproducenterne, slagtebutikkerne og andre mindre virksomheder og evt. fastholde/skabe nye arbejdspladser i forbindelse med slagtning og forarbejdning.

I efteråret 2007 er de sidste rammer for projektet faldet på plads, og projektopstarten er sat til begyndelsen af 2008. Projektperioden er på 2½ år. Projektet har modtaget tilsagn om tilskud fra Innovationsloven samt fra Videnskabsministeriets bevilling til teknologicentret.

### **Gourmet Danmark**

Formålet med Gourmet Danmark er at skabe en national platform for innovation og vækst hos små og mellemstore fødevareproducenter i landdistrikterne i Danmark.

Herved opnås en bedre udnyttelse af de ressourcer og erfaringer, der allerede eksisterer.

Gourmet Danmark som et nationalt netværk er dannet på baggrund af analysen "Øget indtjening for dansk regional fødevarerproduktion", og repræsenterer dermed producenterne.

Projektet er finansieret af Promilleafgiftsfonden og afsluttets december 2007

For at få forankret projektet Gourmet Danmark er foreningen Smagen af Danmark dannet.

### **Smagen af Danmark**

Foreningen er fødevarer-netværkernes nye forening, som i fællesskab vil satse på samarbejde, koordinering, innovation, vækst og erfaringsudveksling. Bestyrelsen blev konstitueret i foråret 2007.

Forening er en samlande paraplyorganisation for de mange regionale fødevarer-netværk i Danmark. Målet er at forbedre fødevarerproducenternes muligheder for innovation og vækst via en fælles national platform for samarbejde og erfaringsudveksling. Den nye forening fungerer også som fødevarer-netværkenes talerør – og skal derved synliggøre fødevarerproducenternes vilkår og potentiale.

Smagen af Danmark skal medvirke til og fremme kompetenceudvikling og innovation samt netværksdannelse, som i sidste ende skal øge producenternes evne til at fremstille og afsætte regionale højværdiprodukter.

Missionen er ligeledes, at der påbegyndes koordinering og videndeling på landsplan mellem alle de lokale, regionale og nationale fødevarer-netværk, der allerede eksisterer, samt kommende netværk.

#### *Informationsmateriale*

Smagen af Danmark har fået nyt logo, som for første gang blev præsenteret ved Roskilde Dyrskue. Der er lavet konvolutter og brevpapir med logo. Ligeledes er hjemmesiden kommet i luften, men er stadig under opbygning. Siden kan besøges på [www.smagenafdanmark.com](http://www.smagenafdanmark.com).

#### *Aktiviteter*

I marts sendte Smagen af Danmark et brev til Fødevarerministeren, hvori foreningen redegjorde for dens virke. Smagen af Danmark har fået positivt svar tilbage, og ministeriet har allerede ønsket input til det videre arbejde. Smagen af Danmark har indsendt to forslag til projekter.

Smagen af Danmark deltog på Roskilde Dyrskue på en fællesstand med 17 små fødevarerproducenter fra syv regionale netværk, og det gav gode erfaringer til lignende arrangementer.

### *Rådgivningspalet*

I marts inviterede VIFU til dialog med en række aktører på fødevarerområdet. Visionen var at diskutere og beskrive en national rådgivningspalet bestående af eksisterende kompetencer i Danmark. På baggrund af mødet har VIFU lavet en projektansøgning med det formål at afprøve et nationalt rådgivningskoncept i pilotskala.

### *Nye egnsspecialiteter*

Lokaliseringsrådets konkurrence "Nye egnsspecialiteter" blev i efteråret 2007 afholdt sammen med Farmers Market i Svendborg. Formålet med konkurrencen var at udfordre kokke og producenter til at gå sammen om at udvikle et nyt produkt – en ny egnsspecialitet. Produkterne blev vurderet ud fra originalitet, kreativitet og brug af regionale og lokale råvarer på en ny og gerne overraskende måde.

Konkurrencen var opdelt i tre indledende regionale runder og herefter en finalerunde med vinderne fra hver region.

Årets konkurrence bød på 30 nye egnsspecialiteter, hvor VIFU har lavet et individuelt program for de ni bedst placerede produkter/producenter. I samarbejde med erhvervsrådet i den del af landet, hvor producenten er placeret, er der lavet en vurdering af, hvilke behov producenten har. VIFU har ligeledes varetaget den koordinerende og opfølgende indsats.

### *Andre aktiviteter*

I september var der planlagt en international konference i Tønder. Konferencen blev desværre aflyst, da der var for få fødevarerproducenter tilmeldt.

I oktober afholdte Smagen af Danmark strategiseminar med mission, vision og strategiworkshop.

Der skal afholdes et videndelingseminar i Smagen af Danmark. Småøernes Fødevarer-netværk arrangerer seminaret på Dalum Uddannelsescenter.

## **Gourmet Vest**

Det uformelle fødevarer-netværk, Vestjyske Smagsoplevelser, der har eksisteret siden 2003, har dannet foreningen Gourmet Vest. Gourmet Vest er et selvstændigt, lokalt fødevarer-netværk. VIFU fungerer som sekretariat for Gourmet Vest.

Gourmet Vest er et netværk på tværs af konventionel og økologisk produktion. Formålet er at samle de kræfter, der vil arbejde for udvikling af fødevarer-kvalitetsprodukter i Vestjylland. Gourmet Vest tager initiativer til at fremme og udvikle lokale produkter præget af vestjysk natur.

Virksomheder der er direkte producenter i Vestjylland og forarbejdningsvirksomheder, spisesteder, salgssteder eller landboturisme, hvor Gourmet Vests produkter er en vigtig del af sortimentet, kan optages som medlemmer. Derudover kan optages virksomheder, institutioner, foreninger og enkeltpersoner med særlig interesse i at støtte formålet med Gourmet Vest.

### *Vestjyske Smagsoplevelser*

Folderen Vestjyske Smagsoplevelser er en fælles indsats for at synliggøre de gode produkter, Vestjylland har at byde på. Folderen blev i foråret 2007 udgivet i en ny udgave.

### *Kulinarisk Vestjylland*

Et nyt lokalt fødevarenetværk er ved at blive stiftet i og omkring Ringkøbing. De første aktiviteter sker i 2008.

### *Andre aktiviteter*

Struer Museum har tilbudt medlemmerne af Gourmet Vest at være leverandør til en ny café og turistbutik i forbindelse med deres udvidelse.

### **Små fødevareproducenter i Thy og Mors – Lokale Mad Originaler**

Projektet er finansieret af Artikel 33 ordningen. På grund af manglende medfinansiering lå projektet underdrejet i første halvår af 2007. Projektet blev genoptaget på baggrund af en bevilling fra Indenrigs- og Sundhedsministeriets Landdistriktpulje for 2007 til et delprojekt med titlen: "Netværk for små fødevareproducenter – Lokale Mad Originaler"

Lokale Mad Originaler fra Thy og Mors er en sammenslutning af små fødevareproducenter, som alle producerer lækre kvalitetsfødevarer. Netværket er bl.a. åbent for fødevareproducenter og restauranter, der samarbejder om en fælles markedsføringsramme.

Målet er at udvikle og markedsføre nye produkter, som tager udspring i Nationalpark Thy. Nationalparken rummer en lang række naturlige ingredienser og historier, som kan bruges i de små fødevareproducenters produkter. Med afsæt i Lokale Mad Originalers produkter og i samarbejde med ressourcepersoner fra videninstitutioner i tilknytning til VIFU og i samarbejde med studerende fra samme videninstitutioner og levnedsmiddeltekniske skoler skal der udvikles og markedsføres nye produkter med nye smagsoplevelser og nye historier. Den seneste forskning viser, at forbrugeren vil have smagsoplevelser med en god historie.

Projektet var medarrangør af et gourmetarrangement på Stenbjerg Kro d. 8. september 2007, hvor kokken Claus Meyer præsenterede retter, der var inspireret og fremstillet af produkter fra lokalområdet.

### *Kommende aktiviteter*

- informationsindsamling om nationalparkens vegetation
- beskrivelse af bær og planters anvendelsesmuligheder i lokale produkter
- tilvejebringelse af billedmateriale
- produktudvikling
- udvikling af nemme og lækre opskrifter
- information om projektets resultater

Netværket Lokale Mad Originaler består i øjeblikket af 12 deltagere – det er målet, at dette antal øges i projektperioden.

## **Igangværende projekter – Landdistriktsudvikling**

### **AAU matchmaking**

VIFU, Nupark og Nordvestjysk Erhvervsråd samarbejder med Aalborg Universitet omkring matchmaking. Målet er at lette adgangen til Aalborg Universitet, at styrke dialogen mellem erhvervslivet og forskningsverdenen samt at synliggøre samarbejdsværktøjerne.

VIFU, Nupark og Nordvestjysk Erhvervsråd er sammen udnævnt til et matchpointsted for AAU. I januar måned 2008 afholdes yderligere to Matchpoint arrangementer, som forventes at åbne op for samarbejds muligheder inden for hvert deres område. 28. januar 2008 er emnet lavenergi byggeri, mens arrangementet d. 31. januar omhandler nanoteknologi i forbindelse med fødevareemballage og emballering i forhold til markedsføring.

### **Kvalitetslederuddannelse**

Der er indgået et samarbejde med Aarhus Universitet, Handels- og Ingeniørhøjskolen Herning (AU-HIH), der fra efteråret 2007 udbyder en uddannelse i Kvalitetsledelse og -audit. Det åbner for en unik mulighed for at få uddannet virksomheders kvalitetsmedarbejdere. Endvidere har samarbejdet resulteret i, at de nord- og vestjyske virksomheder har fået "nemmere" adgang til universitetsuddannelsen, idet uddannelsesforløbet er placeret i Nupark – Nordvestjysk Udviklingspark i Holstebro.

Uddannelsens faglige indhold er udviklet i samarbejde med firmaet GrowCompetence, som har beskæftiget sig med kvalitetsuddannelser gennem mere end 10 år. Da flere af virksomhederne har udtrykt ønske om, at holdene sammensættes af deltagere fra alle typer virksomheder - private som offentlige – blev Nordvestjysk Erhvervsråd inddraget i samarbejdet.

I efteråret 2007 gennemførte første hold, bestående af kvalitetsansvarlige fra otte virksomheder og fire offentlige institutioner, uddannelsen på Nupark. Uddannelsen udbydes igen i efteråret 2008 på Nupark, denne gang i samarbejde med DTU – Fødevareinstituttet og GrowCompetence. Der er endvidere igangsat udvikling af flere kompetencegivende uddannelser til fødevarebranchen.

### **ProjektAcceleratoren**

Projektets overordnede mål er:

- at koble producenter, virksomheder og institutioner i det midt- og vestjyske med studerende fra hele landet
- at få beskrevet virksomhedsprojekter, som ellers ikke ville blive beskrevet
- at gøre det lettere for mindre virksomheder at have en studerende til at skrive projekt

Hurdler for at få studerende aktiveret i Midt- og Vestjyske virksomheder, har vist sig at være:

- at de ikke har råd til ekstra omkostninger (bolig, rejser, materialer)
- at det bekymrer dem at skulle flytte fra deres sociale netværk
- at der er langt til faglig vejleder på institutionen

Ud fra disse erfaringer skal der sættes mere fokus på at løse disse problemer.

### *Informationsmateriale*

Der er udgivet en folder til uddeling til studerende samt en folder til virksomheder omkring det at have studerende i praktik og til projektskrivning.

Der er oprettet en hjemmeside [www.projektacceleratoren.dk](http://www.projektacceleratoren.dk). Hjemmesiden har haft 600 besøgende og har vist en tydelig stigende tendens i efteråret 2007.

Efteråret 2007 blev der sendt foldere ud til 900 virksomheder i Nordvestjylland, samt til VIFUs medlemmer. Alle landets universiteter samt de regionale videregående uddannelsesinstitutioner fik tilbudt at få deres brochure om virksomhedssamarbejde sendt med ud. KVL, Aarhus Universitet og Erhvervsakademi MidtVest sagde ja til tilbuddet, og flere viste interesse for at være med i en rundsendelse i 2008.

### *Deltagelse i uddannelsesmesse*

ProjektAcceleratoren deltog i april på uddannelsesmessen på KU - faculty of LIFE sciences (tidl. KVL). Messen gav et godt udbytte. Der blev ført samtaler med 35 studerende, der var interesseret i at skrive kommende projekter hos ProjektAcceleratoren samt 20 næsten færdige kandidater, der ville høre om jobmulighederne i Midt- og Vestjylland

### *Projekter og praktik*

I 2007 er der gennemført seks studenterprojekter og VIFU har selv haft to praktikanter. Projekterne har involveret seks virksomheder, fem uddannelsesinstitutioner og 20 studerende.

To af projekterne kører videre ind i 2008, og der er ligeledes skrevet aftale med en ny praktikant i 2008. Det er pt. otte ledige projekter i projektdatabasen samt en studerende, der ønsker et projekt i foråret 2008.

### *Erhvervs Ph.d.*

Der er afholdt informationsmøde med to virksomheder om, hvordan de kan få en erhvervs Ph.d. Virksomhederne overvejer stadig, om de skal kaste sig ud i det. I forbindelse med møderne blev der udviklet en informationsmappe, om erhvervs Ph.d. som kan bruges til kommende interesserede virksomheder.

### **Innovation i landbrugsrelaterede virksomheder i landdistrikter**

Forskningsprojekt, der skal belyse fødevareerhvervenes fremtidige rolle i landdistrikterne.

Projektet gennemføres af Institut for Forskning og Udvikling i Landdistrikter (IFUL) ved Syddansk Universitet i samarbejde med Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet ved Aarhus Universitet og Fødevareøkonomisk Institut ved Københavns Universitet.

Projektet skal undersøge, hvad der er drivkræfterne bag innovationstiltag i landbrugsrelaterede virksomheder bl.a. med henblik på at skabe redskaber, der kan bidrage til udvikling i landdistrikter og yderområder.

Projektet vil fokusere på, hvordan netværk og innovative tiltag bedst understøttes og udbredes. VIFU er med i projektet i implementeringsfasen samt som vidensformidler.

## **Igangværende projekter – Industrialiseret fødevareproduktion**

### **Transportlogistiske udfordringer for fødevarevirksomheder**

Bevillingen blev oprindelig givet til EUC-Nordvest, men der blev ultimo 2007 lavet en overdragelse af projektet og bevillingen til VIFU.

Formålet med projektet er:

- at etablere et netværk af fødevare- og transportvirksomheder
- at indsamle viden om transportlogistiske løsninger hos fødevarevirksomheder
- at få virksomheder og forskningsinstitutioner til at diskutere geografisk placering i forhold til transport
- at formidle viden om muligheder og barrierer for lokale transportlogistiske løsninger
- at beskrive konkrete udviklingsprojekter, der sigter mod at forbedre fødevarevirksomhedernes konkurrenceevne

Projektet gennemfører seminarer for repræsentanter fra fødevarevirksomheder og fødevaretransportvirksomheder med henblik på afdækning af potentielle forskningsprojekter inden for fødevarerelateret transport og logistik.

Det første seminar blev gennemført i juni 2007 med 21 deltagere. På programmet var et oplæg med præsentation af casestudies af lektor Leif Gjesing Hansen fra Aalborg Universitet efterfulgt af workshops omkring transportlogistiske udfordringer.

Som opsamling på seminariet er der udarbejdet et notat "Regionale aktørers bud på udfordringer og løsninger for fødevarelogistik og -transport i en udkantsregion". Notatet er udsendt til deltagerne samt lagt på VIFUs hjemmeside.

Projektet er finansieret af ForskerKontakten og afsluttes december 2008.

### **Globalisering af fødevareindustrien**

Projektet er et netværkssamarbejde mellem de små og mellemstore fødevare- og emballagevirksomheder i Midt- og Vestjylland samt på Fyn med fokus på, hvordan man klarer sig som dansk fødevarevirksomhed i den globaliserede verden. Projektet er finansieret af ForskerKontakten.

#### *Samarbejder i 2007*

For at nå ud til en bredere kreds indgik VIFU i starten af 2007 et samarbejde med Erhvervsakademi MidtVest. Ved at samkøre de to aktørers databaser er der således knap 100 kontaktpersoner i projektets database. VIFU har ligeledes aftalt med Teknisk Landsforbund, at arrangementer annonceres på deres hjemmeside for levnedsmiddel og procesteknologi.

#### *Arrangementer i 2007*

I 2007 er der gennemført følgende arrangementer:

- ISO 22000 – kan det betale sig, og hvordan kommer vi i gang?

- Ernæringsmærkning af fødevarer
- Innovationsrecepten – Fødevarer & Emballage
- Innovationsrecepten – Alle brancher
- Viskositet – hvad er det og hvordan måles det?
- Emballage til fødevarer - med fokus på egenkontrol, sporbarhed og optimering
- Tekstur - Lær at sætte tal på tekstur og konsistens

Idet deltagerne selv har haft indflydelse på valg af ovenstående temaer, har der været en god virksomhedsdeltagelse til arrangementerne. Der er planlagt yderligere to arrangementer primo 2008.

#### *Fødevaresikkerhedsnetværk*

På baggrund af temadagen om ISO 2200 er der oprettet et Fødevaresikkerhedsnetværk. Netværket har afholdt tre møder i 2007 og har planlagt yderligere tre i foråret 2008. Netværket har pt. 17 medlemmer.

#### *Innovationsnetværk*

I forbindelse med InnovationsRecepten underskrev 20 personer en interesselikvidende på at deltage i et Innovationsnetværk ledet af en ekstern partner. VIFU har i samarbejde med Nordvestjysk Erhvervsråd arbejdet på at søge midler til finansiering af en ekstern netværksfacilitator, hvilket dog ikke er lykket endnu.

#### *Forlængelse af projektet*

VIFU har ikke brugt alle midlerne i projektet og har stadig ideer til nye temadage. Derfor blev der ansøgt om en forlængelse af projektet, således at projektet først afsluttes i april 2008 og afrapporteres i juni 2008.

### **Thyborøn Havn og Thyborøn Fiskeriauktion**

VIFU indgik i november 2006 en samarbejdsaftale med Thyborøn Havn og Thyborøn Fiskeauktion. Aftalen omfatter at en af VIFUs projektchefer har haft en ugentlig arbejdsdag på Thyborøn Auktionscenter, hvor den primære rolle har været at fungere som det koordinerende led mellem projektets aktører samt sikre fremdrift og handling i aktiviteterne.

Der er for Samlecentralen Thyborøn I/S udarbejdet en innovationslovsansøgning på projektet "Konsumfisk – Udvikling og implementering af sorteringsmaskine til små partier af konsumfisk", der fra Direktoratet for FødevarerErhverv har udløst et tilsagn om tilskud. VIFUs projektchef varetager projektledelse samt inddragelse af relevante forskningsinstitutioner og videnleverandører.

På VIFUs initiativ blev der etableret et møde i Thyborøn mellem Danmarks Fiskeri Undersøgelse og aktørerne i Thyborøn, hvor grundlaget til et videre samarbejde blev skabt. Umiddelbart resulterede det i et samarbejde om levering af friskfanget kuller til forsøg hos DFU. Der er planlagt besøg fra andre af VIFUs videnleverandører primo 2008.

Thyborøn Havn har igangsat et udviklingsprojekt "Vækst 2011 – Thyborøn Havn: Nordeuropas center for landing og omsætning af høj kvalitets konsumfisk". Der er for projektet etableret en styregruppe, hvor VIFUs direktør er valgt som formand, og

VIFU har bidraget til ansættelse af en udviklingschef samt udarbejdelse af diverse ansøgninger på finansiering af projektet.

VIFUs samarbejde med Thyborøn Havn og Thyborøn Fiskeauktion er blevet markedsført via parternes nyhedsbreve og hjemmesider og har været omtalt i diverse fiskerirelaterede medier. Den positive omtale af samarbejdet er blevet bemærket af både fiskerivirksomheder, fødevare-/fiskerinetværk, fiskerihavne, videnleverandører m.fl., hvilket har resulteret i en lang række henvendelser. Der er således opstartet flere fiskerelaterede projekter og der forventes opstart af flere endnu. Samarbejdsaftalen mellem VIFU og Thyborøn Fiskeauktion er fornyet for 2008.

### **Udvikling af fiskebaseret måltidselementer til skolebørn**

Visionen med projektet er at øge bevidstheden om, at sund og smagfuld kost i form af fisk har indflydelse på børn og unge menneskers hverdag. Dette indebærer bl.a. udvikling af måltidselementer baseret på fisk, der passer til et skolebarn i nutidens Danmark. Udviklingen af måltidselementerne skal ske i tæt tilknytning til de fiskerirelaterede virksomheder, således at de efterfølgende kan udnytte et eventuelt nyt forretningsområde.

Formålet er at lave et koncept, som tager udgangspunkt i måltidselementer baseret på fisk og som tilgodeser en skoleelev i nutidens Danmark. Konceptet baseres på, at måltidet skal være både sund, smagfuld, spændende og varieret. Endvidere skal der skabes nogle gode rammer og oplevelser omkring tilberedning og indtagelse af måltidet.

Projektet skaber en helt ny form for kontakt mellem fiskeleverandørerne og de fiskeforarbejdende virksomheder, hvor viden om de enkelte fiskearter udveksles og nye fisk findes til helt nye produkter. Virksomhederne får i projektet muligheden for at afprøve deres produkter direkte hos målgruppen og får børnenes kommentarer og ideer med tilbage, hvilket kan skabe grundlaget for helt nye innovative produkter - den perfekte brugerdrevne innovation.

Projektet giver virksomhederne på tværs af værdikæde en unik mulighed for at få viden om, hvilke typer fiskeprodukter børn kan lide. Virksomhederne har derfor på længere sigt mulighed for at udvikle nye produkter ud fra denne viden.

Der blev i maj 2007 indsendt en ansøgning til Innovationsloven – Direktoratet for FødevareErhverv. Medansøgere til projektet var fire relevante fiskerivirksomheder. Endvidere var en række konsortiedeltagere samt andre fødevarenetværk indskrevet som deltagere i projektet. Direktoratet for FødevareErhverv gav desværre givet et afslag på ansøgningen med den begrundelse, at der allerede var et initiativ i gang, der omhandlede skolemad.

### **Samarbejde med FødevareIndustrien (DI)**

Teknologicentret har indgået et samarbejde med FødevareIndustrien i forbindelse med deres deltagelse i det europæiske projekt TRUEFOOD, som har til formål at forbedre kvaliteten og sikkerheden af traditionelle fødevareprodukter. Samarbejdet med FødevareIndustrien omhandler formidling til teknologicentrets målgruppe af den viden som TRUEFOOD's forsknings-, demonstrations- og videndelingsaktiviteter genererer.

Der er endvidere indledt et samarbejde med Danish Food and Drink Federation vedr. virksomhedskontakt og afdækning af målgruppens behov i forbindelse med EU's 7. rammeprogram for forskning.

## **Igangværende projekter – Innovation**

### **Vestjyske fødevarer i en ny fremtid**

VIFU har i samarbejde med Nørre Vosborg og Teknisk Skole arbejdet på ideen med vestjyske fødevarer. Nørre Vosborg har i overensstemmelse med dette arbejde fremsendt og fået godkendt en forhåndsansøgning om at udforme en egentlig ansøgning til Region Midtjyllands formålsbestemte puljer vedrørende oplevelsesøkonomi.

Næste skridt er at udarbejde et egentligt gennemarbejdet projekt, med tilhørende projektansøgningsskemaer til Region Midtjylland. Ansøgningen skal være hos Region Midtjylland inden 1. februar 2008.

Projektet skal sætte fokus på den vestjyske natur og de fødevarerprodukter, der kommer herfra. Projektet har base på Nørre Vosborg. Det er også her mange af aktiviteterne i forhold til at gøre den Vestjyske Natur og de Vestjyske Fødevarer synlige skal foregå. På længere sigt er et målbart og synligt resultat af projektet et særligt vestjysk brand af kvalitetsfødevarer.

### **Objektiv kvalitetsbestemmelse af ferske fisk ved direkte måling – MIMS**

Formålet er at afprøve og tilpasse MIMS teknologien til objektivt at bedømme kvalitet og restholdbarhed af ferske fisk af spisekvalitet, med henblik på efterfølgende at igangsætte et mere omfattende udviklings- og implementeringsprojekt.

Projektets mål er at sikre bedre identifikation af fiskeråvaren, optimere råvarekontrol, processtyring og færdigvarekontrol i alle led af den danske fiskebranche ved at beskrive kvaliteten præcis, at gøre handel med fisk mere gennemskuelig og derigennem opnå bedre priser.

Projektet indeholder følgende aktiviteter:

Fase 1: Litteraturstudie og identificering af relevante komponenter der skal måles på

Fase 2: Indsamling af måledata fra torsk og laks

Fase 3: Udvikle kvalitetsindeks, matematisk modellering

Fase 4: Afrapportering, markedsføring, ansøgning om hovedprojekt

Projektet blev igangsat i august 2007 og afsluttes i marts 2008. Projektet finansieres af bevillingen fra Videnskabsministeriet til teknologisentret samt af Maritimt Vækstcenter.

## **Sunde Fisk... lige til at spise**

I samarbejde med virksomheden Vetcur Biotec er der startet et forprojekt kaldet "Sunde fisk... lige til at spise". Udgangspunktet er ønsket om at lancere et helt nyt produkt til det danske og internationale marked – Sunde fisk fra Østersøregionen. Det skal lykkes ved etableringen af et bredt netværk af kommercielle interessenter, videnaktører og kommunale aktører, som sammen skal skabe nytænkning af akvasektoren.

Grundtanken bag projektet er at sunde fødevarer har levet et sundt liv. Dette opnås ved, at fisken lever så tæt på sine naturlige fysiologiske og biologiske behov som muligt. For at opnå dette er det nødvendigt med nytænkning inden for akvasektoren, herunder skal der skabes innovative ideer inden for fodring, opdrætsanlæggets indretning, opdræts- og fangstmetoder, afsætningsformer samt yderligere nyskabelser, som forprojektet skal være med til at belyse omfanget af.

Det er forprojektets mål at etablere et bredt netværk, der kan se perspektiverne i udviklingsprojektet, og som har interesse i aktivt at deltage i udviklingsprojektet.

Det er netværkets opgave at have følgende målsætning for øje:

- At kunne skabe en ny akvakultur i Danmark med fokus på:
- ny fiskeart inden for fiskeopdræt
- sikring af høj og stabil dækningsgrad via nytænkning inden for optimal fodring og opbygning af opdrætsanlægget
- minimal miljøbelastning, også når det gælder medicinrester
- fremstilling af en råvare, som industrien og markedet kan aftage
- national og international branding
- oplevelsesturisme

Forprojektet er igangsat juli 2007 og der er gennemført følgende aktiviteter:

- Der er oprettet en hjemmeside for projektet – [www.sundefisk.dk](http://www.sundefisk.dk) – der administreres af en Ph.d.-studerende, der er ansat hos Vetcur Biotec.
- Projektgruppen har i august 2007 gennemført en besøgsrunde hos en lang række virksomheder, videninstitutioner samt regionale aktører på Bornholm.
- I november 2007 blev konferencen "Fremtidens fødevarer er sunde fisk" afholdt.

Forprojektet finansieres af midlerne fra Videnskabsministeriet til teknologicentret. Forprojektet forventes afsluttet medio 2008.

## **Afsluttede projekter – Håndværksbaseret fødevarerproduktion**

### **Grønland**

Innovationshuset/Piosaavik på Grønland dannede i marts rammen om det største fødevarerseminar og den største fødevarermesse i landet nogensinde.

VIFU var sammen med Holstebro virksomheden Færch Plast og DTU- Danmarks Tekniske Universitet samt en række grønlandske aktører med til at løfte opgaven.

Baggrunden for arrangementet var et grønlandsk ønske om at sætte fokus på, hvordan de bringer fornyelse i grønlandske fødevarer, så de kan skabe og fastholde beskæftigelse i de grønlandske bygder. Forskere og repræsentanter fra fødevareindustrien i hele Norden deltog i arrangementet for at bidrage med viden og erfaring til de problemstillinger Grønland står over for. Der blev erfaringsudvekslet på kryds og tværs, og de grønlandske producenter fik et godt udbytte af arrangementet.

### **Udvikling af koncepter for oksekødsprodukter fra jord til bord**

Projektet er afsluttet tidligere på året. Projektet har været et jysk-fynsk netværkssamarbejde under ForskerKontakten.

Oksekødsnetværkets mål var at:

- afdække indsatsområder for at etablere en produktion af forskellige oksekødskoncepter
- identificere eventuelle flaskehalse ved sådanne produktioner, fx leveringssikkerhed og sikkerhed for kvalitet
- synliggøre manglende/nødvendig viden for, at den råvare, der allerede findes i form af forskellige kødkvægsdyr på marken, udvikles til at blive høj kvalitetsprodukter med eget brand og med afsætningspotentiale

I netværket har der været inviteret til fem workshops, en studietur til England og møder med relevante aktører i forbindelse med udvikling af et oksekødsbrand. Workshops, studietur og diskussioner pegede samlet på, at indsatsen i netværket i første omgang skulle rettes mod afsætningsleddet. Der er et godt produkt, der er muligheder i produktudvikling, men der skal etableres efterspørgsel på produkterne, og det skal undersøges, hvilke produkter både detaillerede og forbrugerne savner/vil aftage.

Projektet er afsluttet og afrapporteret til Forskerkontakten.

De erfaringer, der er fremkommet i projektet anvendes i projektet "Oksekød – Produktudvikling og branding af dansk kødkvæg."

Forskerkontakten har godkendt, at en restpulje bruges af Holstebro Tekniske Skole, til at produktudvikle videre på vingen (forpartiet) med udgangspunkt i anvendelse af regionale produkter. F. eks. røgning hvor der bruges enten havre eller lyng. Holstebro Tekniske Skole laver en samlet udgivelse af produktudviklingen og opskrifter.

### **Gourmet Vest**

Gourmet Vest har været involveret i en række aktiviteter og arrangementer, der nu er afsluttet.

#### *Wining and Dining*

Livsstmessen Wining and Dining blev afholdt i januar 2007. Arrangørerne henvendte sig, og VIFU har formidlet kontakt til 8-10 regionale fødevarerproducenter, som ønsker at deltage på en fælles stand under navnet Gourmet Vest.

#### *Smag for Skive*

VIFU sidder i styregruppen for netværket Smag for Skive. I 2007 var der arrangeret fire torvemarker i løbet af sommeren. Som noget nyt blev der lavet "Den gode

smags weekend" i september 2007, hvor Skiveegnens fødevarerproducenter slog dørene op for besøgende til en helt speciel rundvisning, fortælling om fødevarerne samt en udsøgt smagsoplevelse og mulighed for at købe de fantastiske produkter.

#### *Andre aktiviteter*

Thorsminde Naturskole indbød Gourmet Vests medlemmer til at have en studeplads i den grå auktionshal i Thorsminde den 23. juni 2007.

Struer Turistbureau tilbød medlemmerne salgsboder på havneområdet i Struer i forbindelse med Træskibssejladens "Limfjorden rundt" i september 2007.

## **Afsluttede projekter – landdistriktsudvikling**

### **Strategi for landbrug og fødevarerproduktion**

Projektet "Regional strategi for landbrug og fødevarerproduktion i Ringkjøbing Amt" som har kørt i to faser blev afsluttet og afrapporteret i 2007.

## **Afsluttede – innovation**

### **Konference**

D. 6. december 2007 blev der afholdt en konference inspireret af juleklassikeren 'Nøddeknækkeren', hvor formålet var brobygning mellem fødevarerbranchen og videnleverandører, identifikation af konkrete problemstillinger samt igangsætning af projekter.

Udgangspunktet var at konferencen skulle være unik samt en helt ny måde at afholde en konference på. De inviterede deltagere fik med invitationen tilsendt en nøddeknækker, som skulle medbringes til konferencen, så de dermed bogstavelig talt kunne få 'knækket nogle af hverdagens nødder'.

Bang & Olufsen A/S i Struer dannede rammen om konferencen, hvilket satte fokus på, at der skulle være indtryk for alle sanser med lyd, lys og et ikke mindst et væld af danske madspecialiteter.

De omkring 70 deltagende fødevarerproducenter, videnleverandører, virksomheder og førende forskningsinstitutioner havde inden konferencen mulighed for at byde ind med deres problemstillinger. 19 af dem blev samlet i en julekalender og alle lågerne blev i løbet af arrangementet åbnet. Deltagerne bød så på bedste auktionsmåde ind på de projekter, de havde lyst til at deltage i.

Konferencen var en helt ny måde at dele viden og erfaring på og en stor succes, da deltagerne hver især fik mange nye netværkskontakter samt sparringspartnere til konkrete problemstillinger.

Oversigten over "nødder og nøddeknækkere" er lagt på VIFUs hjemmeside. Alle virksomheder og videnleverandører vil i starten af 2008 blive kontaktet telefonisk for opfølgning på projekterne/netværkene samt få tilbudt sparring til yderligere

brobygning, udarbejdelse af projektansøgninger osv. I foråret 2008 vil der blive udarbejdet og markedsført en status på arbejdet.

### **Idéskabende netværk for mindre fødevarevirksomheder**

VIFU havde i samarbejde med Håndværksrådet, Små fødevarenetværk i Danmark, Danske Slagtemestres Landsforening, Ostehandlerforeningen for Danmark, Danmarks Fiskehandlerforening, Danmarks Frugthandlere samt Bager- og Konditormestre i Danmark beskrevet et projekt under titlen Idéskabende netværk for mindre fødevarevirksomheder.

Det overordnede formål med projektet var at fremme innovationen i små og mellemstore fødevarevirksomheder via målrettede værktøjer, der genererer idéer. Det konkrete formål var at udvikle og afprøve metoder til at skabe nye idéer og forretningskoncepter ved at sætte virksomheder sammen i et netværk på tværs i værdikæden fra den mindre fødevareproducent til specialfødevareforretningen.

Håndværksrådet indsendte februar 2007 en innovationslovsansøgning på projektet, men idet der desværre er modtaget et afslag igangsættes projektet ikke.

### **Videndatabase for fødevareerhvervet**

Maritimt Vækstcenter har en etableret videndatabase baseret på fiskeindustrien. Det var intentionen at igangsætte et forprojekt i Teknologicenterregi, med den vision at databasen udvides til at kunne fungere som videndatabase for hele fødevareerhvervet. Forretningsudvalget for Teknologicentret besluttede i 2007, at projektet ikke fortsættes grundet ændringer i forprojektets forudsætninger samt omprioritering af teknologacentrets midler.