

VIDEN ER VEJEN TIL VÆKST

Mini-guide: Find den rette viden til udvikling af din virksomhed!

Viden er fremtidens konkurrenceparameter. Viden skaber vækst, og derfor er det afgørende, at din virksomhed er på forkant med udviklingen og anvender den nyeste viden i forbindelse med dine udviklingsaktiviteter. Ved at indgå i et forsknings samarbejde med eksempelvis Aarhus Universitet, vil din virksomhed konkret få adgang til den nyeste viden på området, adgang til særlige forsøgsfaciliteter og mulighed for at udvikle viden og innovative løsninger sammen med førende forskere.

Denne viden er særligt aktuel for din produktudvikling, produktionsproces, markedsføring og salg og kan dermed styrke konkurrenceevnen og værditilvæksten for din virksomhed¹.

Denne mini-guide er et kort overblik over muligheder for samarbejde med institutioner, særligt Aarhus Universitet – Institut for Fødevarer, og hvordan du kan bruge deres viden til at styrke din virksomhed.

Har du en ide, der kan skabe vækst for din virksomhed, kan du her læse, hvordan du får hjælp til at føre den ud i verden.

¹ <http://dca.au.dk/erhvervssamarbejde/samarbejde-med-forskere/>

Step 1: Den gode ide!

Det er de gode idéer, der skal skabe udvikling, vækst og beskæftigelse, og ikke mindst drive værket i et potentielt samarbejde med Aarhus Universitet.

Inden du griber knoglen og ringer til AU, kan du med fordel gøre dig nogle tanker om, hvad det er, du søger. Lav et kort brief på max 1 side, hvor du beskriver følgende:

- Hvem er du og din virksomhed?
- Hvilke udfordringer har motiveret dig til at søge hjælp eksternt?
- Hvad stopper din virksomhed fra at vækste yderligere?
- Hvis du har en god ide, hvad er det?
- Hvad gør du dig forhåbninger om, at AU kan tilføre din virksomhed?

Nu er vi klar til at springe ud i en introduktion af Aarhus Universitet som samarbejdspartner.

Step 2: Hvad er Aarhus Universitet?

Aarhus Universitet er et fagligt bredt og forskningsintensivt universitet, der meget basalt skaber og deler viden. I dag beskæftiger AU 11.550 ansatte på tværs af 27 institutter, der favner alt fra sundhed, jordbrug, IT, religion og meget mere. Dertil kommer de 44.500 studerende, der dagligt har sin færden i det faglige univers i Århus.

Mest interessant for dig, er det faktum, at Aarhus Universitet rummer en kæmpe “forskermaskine”, der konstant søger ny viden, tester eksisterende og finder nye veje for innovation i de danske virksomheder.

For at finde frem til den viden, der er relevant for dig, vil denne guide fokusere på ét institut, nemlig Institut for Fødevarer, også kaldt AU-FOOD.

44.500
Studerende

11.550
Ansatte

INSTITUT FOR FØDEVARER

Forskning og undervisning ved Institut for Fødevarer omfatter hele kæden fra jord til bord samt de sundhedsgavnige egenskaber af fødevarer og fødevarerkomponenter.

Institut for Fødevarer kan bidrage med viden og kompetencer inden for nationale og globale udfordringer relateret til fødevarer; fødevarerforsyning, fødevarespild, bæredygtig fødevarerproduktion under forandrede klimaforhold og øget forekomst af livsstilssygdomme. Yderligere fokusområder er fødevarer kvalitet, differentiering af fødevarer og nye, lettilgængelige og sunde fødevarer.

De fleste forskningsaktiviteter udføres i samarbejde med industri- eller forskningspartnere, og der er stor fokus på formidling, udvikling, demonstration og implementering af forskningsresultater til fordel for industri og samfund.

Step 3: Hvad kan Institut for Fødevarer tilføre din virksomhed?

Du har måske aldrig tænkt tanken *“Hvordan kunne min virksomhed gavne af et samarbejde med en forsker?”*, men i nedenstående to cases fra AU-FOOD kan du læse om deres samarbejde med henholdsvis Knold & Top og Kartoffelmelcentralen og AKV.

Casene introducerer ligeledes to af de ofte anvendte modeller for samarbejde; erhverv-postdoc. og Phd. Studie. Dem vender vi tilbage til.

CASE 1: KNOLD & TOP

AU FOOD's samarbejde med Knold & Top

Knold & Top ApS. er en lille virksomhed, der er specialiseret i forædling af raps. Forædlingen er rettet mod udvikling af sorter til både produktion af olie, salat og mikrogrønt med det primære formål at skabe produkter, der er miljøvenlige at dyrke, sunde og har en god smag. Virksomheden sælger frø til producenter og avlere i det meste af verden og har til huse ved Nordic Seed i Dyngby ved Odder.

Virksomheden var interesseret i mere viden om indholdet af sunde plantestoffer, der er i salat og mikrogrønt af raps og mere specifikt i de sorter, som virksomheden har udviklet. Ofte kædes indholdsstofferne sammen med smagen, hvilket også var en faktor for virksomheden i forhold til udviklingen af fødevarer.

I det nyetablerede samarbejde finansierer Knold & Top sammen med Innovationsfonden, AU-FOOD og Future Food Innovation (Region Midtjyllands fødevarerindsatsning) en erhvervs-postdoc i 3 år ved AU FOOD.

Projektet bygger viden på resultater opnået i samarbejde med AgroTech med basis i en videnskupon. I samarbejdet med AU-FOOD fokuseres der på Knold & Tops forskellige sorters dyrkningsmæssige og sundhedsfremmende egenskaber i kraft af rapsens indholdsstoffer i plantens grønne dele. AU-FOOD forventer at kunne bidrage med viden om de forskellige produkters indhold af sunde plantestoffer og smag, som på sigt kan skabe en merværdi for virksomhedens produkter.

I løbet af projektet fungerer en medarbejder fra virksomheden som mentor for postdocen. I samarbejde mellem mentor og postdoc planlægges projektet, så det bedst muligt skaber resultater, der understøtter virksomhedens muligheder for innovation. Postdocen har i gennemsnit en ugentlig arbejdsdag hos virksomheden.

CASE 2: KARTOFFELMELCENTRALEN & AKV

AU FOOD's samarbejde med KMC og AKV

KMC (Kartoffelmelcentralen) er en dansk koncern ejet af tre danske kartoffelmelsfabrikker. Kartoffelmelsfabrikkerne ejes af cirka 800 kartoffelavlere, der alle er andelshavere. KMC står for markforsøg, kvalitetskontrol, produktion, udvikling og applikationsarbejde samt salg af stivelse til fødevarerindustrien. Et nyt marked for KMC er udnyttelse af protein-fraktionen, der er et restprodukt fra stivelsesproduktion. KMC's seneste regnskab viste en omsætning på over 1 milliard kroner. KMC er stærkt internationalt fokuseret med salg i 80 lande og eksport på 95 % af den samlede produktion.

De to uafhængige selskaber, KMC og AKV har etableret et samarbejdskonsortium mhp. oprensning og dermed anvendelse af kartoffelprotein fra "frugtvand". De har via Future Food Innovation (FFI) kontaktet Aarhus Universitet med henblik på at undersøge mulighederne for et samarbejde omkring studier af muligheder for udnyttelse af proteindelen af "frugtvandet" til fødevarerformål.

Aarhus Universitet og KMC har tidligere haft et samarbejde i et GUDP pilot-projekt, men det nye projektsamarbejde er sat op som et PhD studie, der er finansieret af hhv. FFI, KMC/AKV og AU.

I PhD projektet arbejdes der med separation af kartoffelproteinerne i nogle renere underfraktioner, som derefter testes for funktionelle egenskaber som fødevarer ingrediens. I projektet leveres resultatorienteret forskning med udnyttelse af state-of-the-art udstyr, som ellers ikke er tilgængeligt for virksomheden. Viden omkring proteinkemi og funktionelle egenskaber, samt analytisk kemi er centrale dele. I projektet er et hovedformål at komme op med en mulig, og gerne patenterbar, separationsmetode for kartoffelprotein, som kan anvendes i fødevarerindustrien som ingrediensbaseret forskellige funktionelle egenskaber af de forskellige fraktioner.

Der afholdes cirka 2 årlige projektmøder, hvor der er deltagere fra både AU, AKV og KMC. Desuden foregår der videnssparring med virksomheden, ligesom der er medvejleder fra KMC på PhD studiet. Ud over PhD projektet omfatter samarbejdet med virksomheden også besøg i Brande med studerende fra vores uddannelser i vores kandidatkursus "Struktur og Funktionalitet".

FORSKNINGSPROJEKTER

AU-FOOD indgår både i konkrete samarbejdsprojekter og i mere uformelle kontakter med erhvervslivet. I samarbejdsprojekterne definerer universitet og virksomheden i fællesskab et projekt, og begge parter bidrager til gennemførelsen heraf.

Indholdet af projektet og vilkårene for gennemførelsen beskrives nærmere i en projektbeskrivelse og en samarbejdsaftale, der som minimum skal leve op til universitetets interne retningslinjer for indgåelse af samarbejdsaftaler og Ministeriet for Forskning, Innovation og Videregående Uddannelsers retningslinjer for universiteternes samarbejde med private virksomheder.

Dertil kan private virksomheder få støtte til at ansætte en ErhvervsPhD, der gennemføre sit forskningsprojekt i et samarbejde mellem virksomheden og et universitet.

ERHVERVPHD.

En ErhvervsPhD er et treårigt erhvervsrettet forskningsprojekt og ph.d.-uddannelse, der gennemføres i samarbejde mellem en virksomhed, en ErhvervsPhD-kandidat og et universitet.

ErhvervsPhD-kandidaten er ansat i virksomheden og samtidig indskrevet på universitetet. Kandidaten bruger al sin arbejdstid på projektet og uddannelsen og deler arbejdstiden mellem virksomheden og universitetet.

Ph.d.-projekter er en god indgangsvinkel for virksomheder til at indgå i samarbejde med forskningsmiljøer og få tilknyttet akademisk arbejdskraft til virksomheder. Ph.d.-projekter er kendetegnet ved, at forskningen skal afsluttes inden for tre år og er derfor en relativ hurtig genvej for virksomheder til at opbygge ny viden, som skal bidrage til fødevarerinnovation.

ERHVERVSPSTDOC

En ErhvervsPostdoc er et erhvervsrettet forskningsprojekt på ét til tre år, der udføres af en forsker, som har fået sin ph.d.-grad indenfor de seneste tre år. ErhvervsPostdoc'en ansættes i en privat virksomhed, og projektet kan foregå i samarbejde med en forskningsinstitution. Virksomheden og forskningsinstitutionen stiller hver en mentor til rådighed som sparringspartner for ErhvervsPostdoc'en.

Projektet giver ErhvervsPostdoc'en et unikt kompetenceløft i dennes karriereudvikling ved at kombinere forskningskompetencer med erfaringer og mindset fra erhvervslivet. Virksomheden får mulighed for at løse konkrete forsknings- og udviklingsopgaver og får samtidig styrket sine relationer til eksisterende og nye samarbejdspartner i universitetsmiljøet. Den offentlige forskningsinstitution får styrket sine relationer til erhvervslivet, og der skabes samtidig grobund for ny forskning.

Step 4: Finansiering

Et forskningssamarbejde med AU-FOOD behøver ikke at være en kostelig affære, da der findes flere måder at søge med-finansiering, InnoBooster er én af dem.

INNOBOOSTER

InnoBoster er et initiativ under Investeringsfonden, der yder tilskud til små og mellemstore virksomheder, iværksættere og forskere der er kommercielt lovende, for at hjælpe med til at omsætte deres spændende ideer til værdi, der kan skabe vækst og beskæftigelse.

Virksomheden designer selv innovationsforløbet i en InnovationsPlan. Her udvikler virksomheden sin idé og beskriver, hvad der er brug for hjælp til. Derefter indsendes InnovationsPlanen til InnovationsFonden. I InnoBooster kan du sammensætte en 'videnpakke', som er relevant for lige præcis din idé og udviklingen af din virksomhed.

I videnpakken kan indgå tilskud til²:

- Personer der kommer direkte ind i virksomheden:
 - Det kan være en eller flere højtuddannede, som ansættes på normale vilkår i virksomheden i op til 12 måneder, hvis virksomheden kun har få eller ingen højtuddannede.
 - Eller en forsker fra en dansk eller udenlandsk videninstitution, som i en kortere eller længere periode kan være i virksomheden.
- Samarbejde med en videninstitution – enten en dansk eller en udenlandsk, som kan give virksomheden noget ny viden, der ikke umiddelbart kan købes på det private marked.
- 'Andet' – Den manglende brik, som er nødvendig for din virksomheds innovationsforløb. Det er vigtigt, at denne viden hænger sammen med de andre dele af videnpakken.

Du kan søge mellem 50.000 og 250.000 kr. Din virksomhed skal finansiere minimum 50 % af det samlede budget for innovationsforløbet. Heraf skal der være en kontant finansiering svarende til minimum 15 % af fondens investering. Innovationsforløbet kan vare mellem 6 og 18 måneder, men inden for denne periode tilpasser I selv forløbet til jeres behov.

Læs mere på <http://innovationsfonden.dk/da/investeringstype/innoboster>, eller kontakt dem via telefon nr.: 61905005, eller mail Innobooster@innofond.dk

² <http://innovationsfonden.dk/da/investeringstype/innoboster>

Step 5: Hvad gør du nu? Hvordan kommer du i gang?

FORSKNINGSLEDER VED INSTITUT FOR FØDEVARER

Hvis du allerede nu ved, hvad din problemstilling er, og ikke mindst, hvilken hjælp du søger, kan du kontakte den relevante forskningsleder ved Institut for Fødevarer, og de vil hjælpe dig videre i systemet. Se kontaktinformationer nedenfor.

Her er det vigtigt, at du har din ét siders brief klar, så de kan henvise dig til den rette person i deres organisation.

<p>PLANTER, FØDEVARER OG KLIMA</p> <p>Karen K. Petersen Tlf. 8715 8336 e-mail: : KarenK.Petersen@food.au.dk Adresse: Aarhus Universitet, AU Årsløv, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årsløv.</p>	<p>PLANTER, FØDEVARER OG BÆREDYGTIGHED</p> <p>Hanne L. Kristensen Tlf. 8715 8354 e-mail: HanneL.Kristensen@food.au.dk Adresse: Aarhus Universitet, AU Årsløv, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årsløv.</p>	<p>FØDEVARE, METABOLOMICS OG SENSORIK</p> <p>Derek V. Blythe Tlf. 8715 8394 e-mail: DerekV.Byrne@food.au.dk Adresse: Aarhus Universitet, AU Årsløv, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årsløv.</p>
<p>DIFFERENTEREDE OG BIOFUNKTIONELLE FØDEVARER</p> <p>Jette F. Young Tlf. 87158051 e-mail: : JetteF.Young@food.au.dk Adresse: Aarhus Universitet, Aarhus Universitet, AU Foulum, Blichers Allé 20, 8830 Tjele.</p>	<p>FØDEVAREKEMI OG -TEKNOLOGI</p> <p>Lotte B. Larsen Tlf. 87158049 e-mail: : lbl@food.au.dk Adresse: Aarhus Universitet, Aarhus Universitet, AU Foulum, Blichers Allé 20, 8830 Tjele.</p>	

AU CENTER FOR ENTREPRENØRSKAB OG INNOVATION

Har dette vakt din interesse for at få en videns-indsprøjtning, der kan hjælpe dig med at vækste, men du er i tvivl om, hvor dine udfordringer lige passer ind. Så kan du i en indledende fase indgå i en mere uformel kontakt med universitetet, ved henvendelse til CEI (AU Center for Entreprenørskab og Innovation). Her kan du for eksempel få hjælp til at undersøge, hvilket institut ved AU er det rette for din virksomhed.

Læs mere på: <http://cei.au.dk/erhverv/erhvervskontakten/>

Eller kontakt Kia Throen på kt@outreach.au.dk eller +45 6020 2662

FUTURE FOOD INNOVATION

Hvis I ønsker at indgå et samarbejde om en erhvervsPhD eller erhvervs-postdoc., kan Future Food Innovation (FFI) være et godt sted at starte.

Future Food Innovation er et innovationsmiljø, hvor viden, erhverv og brugere bringes sammen og udvikler nye, innovative produkter eller teknologier. Med udgangspunkt i forbrugernes behov udvikles disse nye, differentierede fødevarer. Future Food Innovation faciliterer samarbejde mellem virksomheder og universiteter for at etablere en række erhvervsrettede ph.d.-projekter med fokus på, at den forskning, der er indeholdt i de tilknyttede projekter, har et mål om at bidrage til fødevareinnovation.

Læs mere på: <http://www.futurefoodinnovation.dk/om-ffi/future-food-innovation-2/>
Eller kontakt Gyda Bay, Innovationschef – gb@agropark.dk. +45 8999 2558