

HØGSKOLEN I SØR-TRØNDELAG

Høgskoleadministrasjonen

NOTAT

	Dato:	06.12.2004	
TIL:	Høgskolestyret	Arkiv:	
FRA:	Høgskoledirektøren	HS-sak:	077/2004

SAK: Aksjekapital og driftstøtte fra HiST i forbindelse med etablering av Oi! Senter for Trøndersk Mat

Tidl. sak(er): Høgskolestyremøte sept 2004 Informasjon om Oi! Senter for Trøndersk Mat

Vedlegg: Kortversjon av prosjektrapport Oi! Senter for Trøndersk Mat

Innledning

Trøndersk matmangfold skal settes på kartet!

Ideen til et matsenter ble unnfanget ved HiST, Næringsmiddelteknologisk utdanning. Det ble etablert et forprosjekt med en kostnadsramme på kr. 900.000,- med finansiering fra Sør-Trøndelag fylkeskommune/Fylkesmannen i Sør-Trøndelag (350'), Innovasjon Norge Sør- og Nord-Trøndelag (200'), HiSTs FoU-midler 2003 (200') og HiSTs andre midler/eget arbeid (150'). Prosjektgruppen sammen med styringsgruppen har arbeidet med planene et år og nå kan Oi! Senter for Trøndersk mat etableres som egen selvstendig enhet, eiet og styrt av interesserte mataktører. Målgruppen er hele verdikjeden fra produsent til dagligvare eller restaurant, og til forbrukeren. Matsenteret skal danne grunnlaget for et systematisk samarbeid mellom bedrifter, kompetansegivere, offentlige myndigheter og ulike matprosjekter. Trøndelag har et naturlig fortrinn for matproduksjon og har forutsetninger for å bli en sterk merkevare. Senteret ønsker å øke verdiskapningen i både blå og grønn sektor ved å bidra til utviklingsmuligheter og økt kunnskap om prosess- og produktutvikling slik at råstoff kan foredles for et marked som etterspør mangfold av varierte produkter.

Behovsanalyse

For å kartlegge behovet for et Matsenter er det tatt utgangspunkt i tidligere bedriftsanalyser og næringslivsmøtene. Det er sett på hva som er hindringer for innovasjon, utvikling og verdiskaping i næringsmiddelbransjen. Eksempler på hindringer er gjengitt nedenfor. Det er behov for

- arenaer hvor aktører i matmiljøet møtes og nettverk skapes
- merkevarebygging og synliggjøring av trøndersk mat og drikkekultur
- hjelp til produktutvikling, kvalitetstesting og merking
- tilrettelagt opplæring og fagutdanning i bedriftene
- å finne gode distribusjonskanaler og markedsføre småskalaprodukter
- dialog med myndigheter og virkemiddelapparatet
- kopling mellom landbruk og marin sektor

Matsenteret skal være en attraktiv arena for næringsaktørene

Næringsmiddelindustrien i Trøndelag har samlet sett ca. 6.000 ansatte, og er dermed den klart største industribransjen i regionen. Næringsmiddelindustrien er også en av landets største industrisektorer og er viktig både for verdiskaping, sysselsetning, bosetting i distriktene og leveranse av sunne, og trygge matvarer med riktig kvalitet til forbrukerne.

Det har vært viktig å få næringsaktørene aktivt med i planleggingen og utformingen av matsenteret. Dette har man oppnådd ved å invitere et representativt utvalg av næringsaktører til å delta i styrings- og referansegruppen. I tillegg har det vært gjennomført to innsalgsmøter med næringen 5. og 6. mai på Steinkjer og i Trondheim hvor det møtte henholdsvis 48 og 75 deltakere. De representerte småskala- og gårdsmat produsenter, små og mellomstore bedrifter, konsern, hotell- og restaurantbransjen, dagligvarehandel, politikere, byråkrater, virkemiddelapparatet og kompetansemiljøer. For å få konkrete tilbakemeldinger på behov og interesse for et matsenter ble det gitt ut spørreskjema. Møtene fungerte dessuten som et treffpunkt for de mange mat- og matkulturinteresserte, noe som skapte stemning blant deltakerne for at "dette burde vi gjøre oftere".

Matsenterets navn

Navnet Oi! Senter for Trøndersk Mat er ment å fremkalle en stemning og snarlig gjenkjennelse. Det kommuniserer i seg selv en opplevelse av et eller annet. Leseren selv kan kanskje tolke bildet av navnet som en tallerken, en kniv og en gaffel. Et underskudd på informasjon gir et overskudd av mening! Toscana er blitt en merkevare for det gode liv med rolige dager og god mat og drikke. Klarer vi å skape tilnærmelsesvis noe av det samme image av Trøndelag og trøndersk mat er vi kommet langt

Hovedstrategier og handlingsplaner

Hva skal et Matsenter gjøre er det mange som spør seg? Ut fra behov og signaler fra næringen selv er det fremkommet tre hovedstrategier og handlingsplaner under disse.

Hovedstrategi 1: Arena og nettverk

Oi! Senter for Trøndersk Mat skal være et skapende samlingspunkt for alle næringsaktørene i regionen

Produkter Oi! skal levere og leve av er for eksempel den lille boden Prøv. En lekker bod og utstillingsvindu, plassert sentralt i Trondheim, hvor nye produkter kan vises og selges, og sensoriske tester kan utføres. Den enkelte innbygger og turist skal bli bevisst arbeidet som gjøres med mat i Trøndelag. Den skal være åpen hver lørdag og skal sette trøndersk mat på kartet og om noen år vil den være en attraksjon!

Hovedstrategi 2: Merke varebygging og markedsforståelse

Oi! Senter for Trøndersk Mat skal som merkevare ta utgangspunkt i kjerneverdiene kvalitet og opprinnelse, og det skal primært med utgangspunkt i Trønderske råvarer bidra til økt synliggjøring og bedret tilgjengelighet av mat fra regionen.

Et prosjekt under denne hovedstrategien er Trøndersk Matfestival 2005 som vil bestå av en markedsdel der utstillerne oppfordres til å presentere frodige boder med kvalitetsmat fra Trøndelag og en aktivitetsdel med konkurranser, aktiviteter for barn og voksne samt underholdning. Trøndersk Matfestival vil avvikles 4 -6 august 2005.

Hovedstrategi 3: Teknologi- og kompetanseoverføring

Oi! Senter for Trøndersk Mat skal bidra til å styrke samarbeid mellom produsenter og tjenesteytere for Trøndersk Mat

Matsenteret vil kunne formidle oppdrag fra industri, næring og institusjoner til det riktige kompetanse- eller FoU-miljø.

Status

Det er dannet et interimsstyre (etablert sept. 2004) som skal etablere bedriften. Tegning finner sted på stiftelsesmøte / konstituerende generalforsamling den 18. januar. Matsenteret er bestemt til å være et aksjeselskap med eiere fra næringen. Aksjens pålydende er på kroner 5000,-.

Det er flere aktuelle private næringsbedrifter, havbruksorganisasjoner, landbrukssamvirke og offentlige institusjoner som har gitt positiv tilbakemelding på at de støtter foretaket.

Det er budsjettert med en aksjekapital på 2 millioner kroner. Stor interesse fra mange tilsier at dette er innen rekkevidde.

Videre tar interimsstyret sikte på å få tilsatt daglig leder innen 1.2.2005.

Oi! skal lokaliseres ved Næringsmiddelteknologisk utdanning ved Høgskolen i Sør-Trøndelag. Et av utgangspunktene for ideen med et Matsenter var nettopp at utdanningen allerede i dag fyller noen av funksjonene i et fremtidig Matsenter.

I interimsstyret sitter:

- Ivar Råstad, adm.direktør Gilde BS, (leder av styret)
- Hilde Gade, dekan avd. for Mat og Medisinsk Teknologi, HiST
- Gunn Kari Hygen, daglig leder Trondheim Næringsforening,
- Kjell Erik Ronæss, daglig leder SIT Kafe,
- Guri Heggem, daglig leder Rørosmeieriet
- John Forseth, driftsjef Matpartner,
- Tor Jarle Warø hos ICA/RIMI,
- Elisabeth Tronstad, Inderøy slakteri AS,

Faglig og strategisk plassering ved HiST

HiSTs overordna visjon og andre sentrale føringer

I strategisk plan for HiST for perioden 2000-2010 den strategiske tar høgskolen utgangspunkt i en ideal målsetting om at virksomhetene skal være forankret i humanistiske idealer med fokus på *menneskeverd, likeverd og medvirkning*. Brukerne og samfunnsinteressene skal være høgskolens fokus og HiST definerer seg som:

- studentenes høgskole
- regionens høgskole
- de tilsattes høgskole

Visjonen knyttet til å være regionens høgskole er at "Høgskolen skal ha et solid, utadrettet fagmiljø som er i god samhandling med private og offentlige samarbeidspartnere", HiST ønsker å være en kompetanseressurs for regionen. En av hovedoppgavene for matsenteret vil nettopp være kompetanse megling og teknologioverføring. Et matsenter vil kunne fange opp

trender i matsektoren som igjen vil influere og tilpasse seg samfunnets behov. Oi! kan bli høgskolens forlengede arm som samarbeidspartner med offentlige etater, ulike næringsmiddelbedrifter og bransjer. Senteret vil være en møteplass for det matfaglige miljøet hvor høgskolen kan bygge faglige nettverk med andre sterke fagmiljøer for å løse samfunnsoppgaver og sikre kunnskapsflyt i regionene.

HiST har en klar regional rolle for alle profesjonsutdanningene, idet ligger også HiSTs engasjement i forbindelse med den eksternretta virksomheten gjennom FoU-arbeid, etter- og videreutdanning (EVU) og konsulent- og utredningsoppdrag, evalueringer etc.

I *Strategisk plan 2000-2010* har HiST vedtatt overordna mål og strategier for to områder som legges til grunn for det operative arbeidet:

- "Etter og videreutdanning",
- "Innovasjon og entreprenørskap"

Felles fylkesplan for Trøndelag ble vedtatt 21.10.2004, en felles fylkesplan for Sør-Trøndelag og Nord-Trøndelag fylkeskommuner og Trondheim kommune. Målet er at Trøndelag skal bli den mest kreative regionen i Europa. Bedre samhandling mellom distriktene, byene og Trondheim skal gjøre Trøndelag sterkere og bidra til en bærekraftig utvikling i regionen.

HiSTs egne strategier er med på å danne grunnlaget for den felles Fylkesplanen i 2004 – 2007. Mat er et viktig fokusområde i den kommende fylkesplanen, næringsmiddelteknologisk utdanning deltar i den matfaglige planleggingen. Oi! og den trønderske matfestivalen er tatt frem som satsningsområde i 2005.

Innovasjon og entreprenørskap ved HiST:

HiST har som mål at høgskolen skal være en viktig bidragsyter til samfunnets satsinger på etablering av nye, varige arbeidsplasser.

Her har HiST både en regional og nasjonal rolle og har jobba systematisk med bransjen siden 1997 gjennom program som SMB-Kompetanse, Næringsmiddelnettverket ved HiST 2001-02 osv, og som er videreført i næringsretta høgskolesatsing ved HiST 2003-04 (nHS HiST 2003-04).

Hovedmålet (effektmålet) for nHS HiST 2003-04 er at "næringsretta høgskolesatsing ved HiST skal bidra til bedre nyskapingsevne og utviklingskapasitet regionalt både i bedriftene og i høgskolen gjennom et tettere samspill og gjensidig kompetanseutvikling mellom regionalt næringslivet/SMB og HiST, og sammen med HiNT og NTNU der det er aktuelt." Mat har vært et innsatsområde i nHS HiST 2003-04, og er planlagt å være det for nHS HiST 2005-06. Vi viser for øvrig til egen orienteringssak om innovasjon og entreprenørskap ved HiST.

Drøfting - Hvorfor bør HiST være medeier i Oi!?

Det vises til *Lokale retningslinjer for eksternfinansiert virksomhet ved HiST*, jf. egen sak i Høgskolestyret. I pkt.12 heter det: "HiST kan bidra til eller medvirke til opprettelse av eget rettssubjekt når dette er av faglig interesse. Det er kun høgskolestyret selv som skal fatte vedtak om slik opprettelse/medvirkning".

Innovasjonssystemer er definert som samspillet mellom forskning og utvikling, universiteter og høgskoler, samt bedriftene. Innovasjoner vil foregå der det er et miljø av bedrifter innen

samme næring med god tilgang til kompetansenær tilknytning og god kjennskap til markedet koblinger mellom bedrifter horisontalt og vertikalt koblinger mellom bedrifter og kunnskapsorganisasjonene. Matsenteret vil føre til forbedrede samhandlingsprosesser mellom bedrifter og FoU- miljøer og foreslå etablering av et forbedret system og tjenester for næringsmiddelindustrien. Hovedstrategiene i Oi! bygger på kartlagte behov fra næringen selv. Det har vist seg at det er et stort behov for kompetanse, både i enkeltbedrifter og i forskning og utdanning. HiST har et spesielt ansvar på dette området ettersom det 3-årige utdanningstilbudet ved Næringsmiddelteknologisk utdanning er unik i Norge.

Næringsmiddelindustrien er den klart største industribransjen i Midt-Norge. Bedriftene er jevnt fordelt mellom havbruk og jordbruksrelaterte næringer, og strukturen er preget av mange små bedrifter. Det er derfor nødvendig å skape en møteplass der den vitenskapsbaserte og praktisk-/erfaringsbaserte kunnskapen gjensidig kan dra nytte av hverandre.

HiST har et ønske om å være en tydelig aktør ute i regionen, med tilbud av ulike utviklingsprogrammer med tilgjengelige virkemidler og ressurser. Matsenteret vil kunne bidra eller være en god innfallsvinkel for å nå bestemte målgrupper i en slik sammenheng. Senteret kan være kontaktleddet til et tettere samarbeid ut mot næringslivet samt sikre at man får størst mulig utbytte og utnyttelsesgrad av FoU – prosjekter ved HiST. En nær tilknytning til nettverket og miljøet rundt Matsenteret vil gi ringvirkninger samt øke mulighetene for samarbeid om hospitering av fagpersoner ved HiST, studentoppgaver, sommerjobber, eller praksis.

En møteplass av en slik karakter forventes å føre til flere betalte oppdrag høgskolen og at man utvikler ny kompetanse internt. Matsenteret vil kunne være et arbeidsredskap for samhandling med næringslivet.

Næringsmiddelteknologisk utdanning fungerer som kompetansegiver til bedrifter og spisskompetansemiljøene ved anvendt teknologikompetanse, og utdanningen fyller allerede i dag noen av funksjonene i det planlagte matsenteret.

Oi! vil kunne bidra til utdanningen med hovedoppgaver for studentene, utviklingsoppgaver i bedriftene for nyutdannede kandidater som blir ansatt i bedriften med faglige veiledere fra Næringsmiddelteknologisk utdanning. Oi! vil være en innfallsport for det matfaglige miljøet ved HiST for å etablere mer langsiktig og målretta samarbeid med næringsaktører og andre kompetansemiljøer innen FoU.

Næringsmiddelteknologisk Utdanning vil ha en viktig rolle i samspill med et Matsenter samtidig som prosjektet er i tråd med HiST strategiske plan 2000-2010. HiST søker om prosjektmidler over Norges forskningsråds programsatsing nHS 2005-06. Mat er Hovedfokuset for nHS HiST 2005-06 rettes mot næringsområdet mat (som ett av tre næringsområder).

Samarbeidet med matsenteret vil HiST kunne koordinere opp mot planer om å videreutvikle egen fagkompetanse innen mattrygghet, kvalitet, produktutvikling og næringsmiddelproduksjon slik at vi kan bygge nødvendig faglig egenkapital i HiST til å utvikle mastergradstilbud innen aktuelle områder som næringslivet etterspør. Videre vil et samarbeid med matsenteret bidra til å utvikle tverrfaglig samarbeid mellom fagavdelinger i HiST. Eksempelvis vil arbeid innen hovedstrategien 'Merkevarebygging og markedsforståelse' være et samarbeidsområde som vil gi synergier og bidra til en tverrfaglig tilnærming av næringslivets utfordringer, jfr. søknaden nHS HiST 2005-06..

Høgskolens ledelse har vært godt orientert om framdriften i prosjektarbeidet, og på et tidligere informasjonsmøte (18. mars 2004) hvor ledelse, ekstern koordinator, AMMTs dekan og prosjektgruppen var tilstede, ble det tatt opp og diskutert HiSTs mulighet for å gå inn med aksjekapital og driftsstøtte i virksomheten Oi! Senter for Trøndersk Mat.

På møtet ble det muntlig gitt en lovnad om fri benyttelse av kontorplasser, fri telefon og porto. Det ble også lagt frem et forslag om at HiST kunne gå inn med en aksjekapital/stiftelseskapital på ca kr. 250 000,-. Høgskolens ledelse er positiv til at HiST kan gå inn med aksjekapital i Oi! Senter for Trøndersk Mat, og derigjennom kan være med på å realisere HiSTs strategiske mål om å være regionens høgskole som en forlenget arm og samarbeidspartner med ulike næringsaktører. Ved å gå inn i Oi! vil HiST også oppfylle målene i strategisk plan og bidra til å øke innovasjon og entreprenørskap i næringsklyngen.

I tillegg har HiST ambisjoner om å bidra med utviklingsmidler/driftsmidler /driftsstøtte de to første årene med en antydning på kr. 150 000,- pr. år. Her har HiST søkt forskningsrådet om utviklingsmidler innen innsatsområdet 'Mat' som vil bidra til å realisere utviklingstiltak i tråd med strategiene til Oi!. I tilfelle HiST ikke får innvilget søknaden fra forskningsrådet, vil AMMT bidra med disse midlene. AMMT kan også søke på sentrale midler.

Forslag til vedtak:

1. Høgskolestyret for HiST ser positivt på å bruke evt. overskudd av eksternfinansiert virksomhet til å gå inn med inntil kr. 250.000,- i aksjekapital i Oi! Senter for Trøndersk Mat.
2. Høgskolestyret for HiST vedtar at HiST bistår Oi! Senter for Trøndersk Mat i en oppstartingsfase med fri benyttelse av kontorplasser lokalisert ved Næringsmiddelteknologisk utdanning ved Tunga samt fri telefon og porto.