

DEN DANSKE FØDEVAREKLYNGE VOKSER SIG STÆRKERE I DET EURO- PÆISKE INNOVATIONSSYSTEM

Adm. direktør Maria Olofsdotter, Øresund Food Network

Den danske fødevaresektor er stor og unik. Den beskæftiger flere hundrede tusinde mennesker hvilket er langt flere end de tal der kan ses i de officielle statistikker, hvor beskæftigelsen er opgjort til ca. 75.000 mennesker. De lave tal i statistikkerne er et resultat af en meget traditionel måde at gøre industrisektorerne op på. Det betyder for fødevaresektorens vedkommende, at hverken bryggerier, ingrediensindustri, råvareproducenter, olieindustri eller food service er talt med i opgørelserne. Med en mere inkluderende opfattelse af hvad fødevaresektoren er, er det tydeligt at se at sektoren i sig selv er den vigtigste i hele landet og at Danmarks beskæftigelse er klart afhængig af fødevarer.

Foruden beskæftigelse er fødevareeksporten også uhyre vigtig for økonomien og udgør ca 13 % af den samlede danske eksport. Det placerer os i toppen af fødevareeksporterende lande i EU – ud over Danmark er det kun i Holland og Spanien, fødevarer svarer for mere end 10 % af den samlede eksport. Lægger man hertil eksporten af agroindustrielle produkter, som fx procesudstyr og ingredienser til fødevareindustrien, bliver tallet endnu større: Ca. en femtedel af den samlede eksport udgøres af fødevarer og agroindustrielle produkter. Fødevaresektoren blev i 2007 blev evalueret i forbindelse med FINE-

projektet (Food Innovation Network Europe). Evalueringen viste, at vi i Øresundsregionen skaber dobbelt så meget værditilvækst i fødevaresektoren som gennemsnittet i resten af de 25 EU-lande – ikke alene står vi stærkt på eksportsiden, hvor vi især har vores styrke indenfor kød og kødprodukter samt fisk og mejeriprodukter, men vi er også gode til den industrielle forarbejdning. Dette er styrker som vi skal bygge videre på og udvikle for at sikre mest mulig fortsat succes indenfor erhvervet. Succesen kan tilskrives flere faktorer. Ejerskabsstrukturen i det danske landbrug har muliggjort den masseproduktion og stan-

dardisering, der er nødvendig for at blive storeksporthør. Den danske fødevarersektor i øvrigt består af en blanding af frodig underskov af mindre, innovative producenter samt meget store, verdenskendte firmaer inden for fx bryggeri- og ingrediensbranchen. Og endelig har vi et uddannelses- og rådgivningssystem, der i løbet af industrialiseringen i stigende grad er blevet udviklet, så det formår at levere forskningsresultater og veluddannet personale, der styrker fødevarersektoren, og gør, at man med rette kan tale om en egentlig fødevarerklynge i Danmark.

Klyngebegrebets fader, Michael Porter, beskriver en klynge således: En geografisk afgrænset kritisk masse af sammenkædede industrier og institutioner – fra leverandører til universiteter og Regierungsorganer – som nyder usædvanlig konkurrencedygtig succes på et bestemt område. Porter mener, at klynger har betydning for konkurrenceevnen på tre forskellige områder:

- For det første kan en klynge forøge produktiviteten i virksomhederne i området
- For det andet fastsætter klyngen dagsorden og tempo for innovationen inden for området og
- For det tredje stimulerer klynger opbygningen af nye virksomheder inden for området

Den geografiske, kulturelle og institutionelle nærhed giver virksomhederne i klyngen indbyrdes relationer og adgang til oplysning og stimuli til konkurrence, som man ikke kan opnå uden for klyngen – Porter mener lige frem at klyngens betydning vokser i den globaliserede økonomi: Jo mere kompleks,

vidensbaseret og dynamisk verdensøkonomien bliver, jo mere vil de konkurrencemæssige fordele være at finde i lokalt tilgængelig viden, lokale relationer og lokal motivation. Men for at kunne drage mærkbare og målrettede fordele af klyngen er det nødvendigt med organisering og disseminering af viden blandt klyngens virksomheder – så de føler de deltager i en klynge. Det er nemlig kun hvis man bevidst bruger de styrker der ligger i klyngen, man kan realisere de potentielle fordele der er forbundet med at være en del af den. Det betyder at også store, internationale virksomheder drager fordel af lokalisering i en klynge f.eks. gennem fælles arbejdsmarked og dermed potentielt personale med de rigtige kompetencer og erfaringer. Fordelen for de små og mellemstore virksomheder er mere en umiddelbar idet de skal bruge stærke samarbejdspartnere for at vokse og det er altid nemmere at finde dem når man er placeret i en klynge.

Hvorfor har Danmark en fødevarerklynge? – historisk tilbageblik

For at forstå hvad der har skabt den enestående danske fødevarerklynge, er man nødt til at skue tilbage i tiden – helt præcis til den tidlige industrialisering i slutningen af 1800-tallet. Efter krigen i 1864, da Danmark tabte Slesvig til Østrig og Preussen, opstod en national rejsning – som udtrykt i den norske digter Hans Peter Holsts linie »For hvert et Tab igen Erstatning findes; hvad udad tabtes, det må indad vindes«, der stod prægnet på en skuemønt, udgivet i anledning af »Den nordiske Industri- og Konstudstilling i Kjøbenhavn 1872«. I forbindelse med den nationale rejsning fik folkehøjskolebevægelsen, landbrugs-skolerne og den landbohøjskole, der var

oprettet på Frederiksberg i 1858 vind i sejlene – folkehøjskolerne tog sig af at give befolkningen »en hensigtsmæssig Dannelse«, mens landbrugsskolerne uddannede kontrol-assistenten, fodermestre og mejerister til andelsmejerierne og landbohøjskolen landbrugskandidater.

Dansk landbrugs hovedproduktion i tiden før industrialiseringen var korn og i mindre skala kvæg, som blev afskibet til Holland og frem for alt England. I slutningen af 1800-tallet kom den danske korneksport i krise. Dampskibe og damplokomotiver gjorde det billige for England og Holland at transportere korn fra storproducenterne USA og Rusland. Landbruget begyndte derfor en omlægning til animalsk produktion. En af grundene til at denne omlægning lod sig gøre i et så relativt hurtigt tempo som det var tilfældet, var en ny ejerskabsform, produktionsforeningerne, i dag bedre kendt som andelsbevægelsen. Med inspiration fra »The Rochdale Society for Equitable Pioneers« så den dagens lys i Thisted i 1866. Med de nye råvarer fulgte nye krav om ny teknologi til forædling og forarbejdning, og gennembruddet for andelsbevægelsens produktionen af landbrugsprodukter kom i 1878, da værkfører L. C. Nielsen fra Maglekilde Maskinfabrik udtog patent på »den kontinuerede centrifuge« – i øvrigt samme år som svenske Gustaf de Laval udtog patent på sin »centrifugalseparator«. Centrifugen betød, at det var muligt at fremstille smør i stor skala – og smøreksporten til England kunne intensiveres, så der i perioden frem til 1900 blev oprettet hen ved 1000 andelsmejerier i Danmark. Det betød, at der blev et større behov for mejeriingeniører til kontrol og ledelsesfunktioner og for mejeri-

ster til produktionsarbejdet på mejerierne – hvilket igen stimulerede ansøgningerne til hhv. landbohøjskole og landbrugsskoler.

Biproduktet fra smørproduktionen blev givet til svinene – i så stort omfang at man omtalte svin som »afløbsrende« for kærnemælk. Den danske svineeksport havde indtil da haft et beskedent omfang og bestået af levende svin til Tyskland og saltet flæsk til England. På grund af den voksende urbanisering og industrialisering i England, som betød en voksende efterspørgsel efter kalorierholdige, billige fødevarer, voksede den danske baconeksport eksplosivt i løbet af få år, så den i midten af 1930'erne udgjorde 170.000 tons årligt – svarende til en tredjedel af det engelske baconforbrug. I lighed med mejerisektoren, var det den øgede efterspørgsel efter råvarer, der stimulerede oprettelsen af de uddannelses- og forskningsinstitutioner, der servicerer fagene: Baconkontrollen foranledigede oprettelsen af »Slakteriernes Laboratorium«, i forbindelse med Roskilde Slakteri, samt en slagteriskole, i første omgang i Odense, og senere i Roskilde i forbindelse med oprettelsen af Slakteriernes Forskningsinstitut.

Parallelt med væksten i landbrugsproduktionen og eksporten af smør og bacon var der opstået en række andre virksomheder rundt om i Danmark. Den århusianske grosserer Otto Mønsted Otto Mønsted Aarhus, OMA, blev grundlagt på baggrund af Mønsted eksport af smør på dåse (under navnet »The Danish Preserved Butter Company«). Ligeledes i Århus blev Palmekærnefabriken grundlagt i 1871. Palmekærnefabriken producerede først og fremmest foderkager, men begyndte i 1873 produktionen af planteolier

til margarineindustrien. Den hedder i dag AarhusKarlshamn – og blev op gennem 1900-tallet en af de største leverandører af kakaosmør-ekvivalenter, erstatninger for kakaosmør. I forbindelse med smøreksporten udvikledes andre virksomheder med fokus på udnyttelse af sidestrømmene – fx forarbejdning af overskudsmælk til mælkepulver, kondenseret mælk og ost, der blev solgt på dåse. Samtidig var efterspørgslen på sukker stigende, men da der efter slaveriets ophævelse ikke længere var adgang til rørsukker fra Vestindien, påbegyndte man i 1872 en sukkerproduktion på basis af roer på De Danske Sukkerfabrikker A/S.

Sideløbende med udviklingen af det agroindustrielle kompleks blev det videregående uddannelsessystem og rådgivnings-systemet som vi kender det i dag udviklet. Statens støtte til landbruget kanaliseredes bl.a. gennem institutioner som Landøkonomisk Forsøgslaboratorium, Statens husdyrbrugsforsøg og Statens Forsøgsvirksomhed i Plantekultur, som fusionerede til Danmarks Jordbrugsforskning og i dag er en del af Århus Universitet. Ca. 1930 blev Fiskeridirektoratets Fiskeriøkonomiske Forsøgslaboratorium oprettet for at støtte konserverindustrien – dette blev grundlaget for Danmarks Fiskeriundersøgelser, og er i dag en del af DTU. Fødevarerelateret forskning og videregående uddannelse har, ud over den Kgl. Veterinær- og Landbohøjskole som tidligere er nævnt, sit udgangspunkt i den kemiske forskning på Den Polytekniske Læreanstalt – i dag DTU – og i private forskningslaboratorier som fx Carlsbergs laboratorier eller Alfred Jørgensens laboratorium.

Smøreksporten skaffede landbruget stor indflydelse på prioriteringerne i dansk videnskab. Indenfor kemien lå hovedvægten på de kemi og biokemi med særlig relation til landbrug, bryggeri og mejeri. En lang række »killer apps« inden for fødevarerindustrien har således udgangspunkt i Danmark – fx Christian Ditlev Ammentorp Hansens udvikling af en proces til industriel fremstilling af osteløbe (1874), Emil Christian Hansens rendyrkning af gærstammen *Saccharomyces carlsbergensis* (1881), Johan Gustav Kjeldahls metode til proteinbestemmelse (1883) og Sigurd Orla-Jensens systematisering af mælkesyrebakterierne (1919).

Udvekslingen mellem virksomhederne og højere læreanstalter var i denne fase af den industrielle udvikling meget høj – og der var ligeledes mange sammenfald mellem den naturvidenskabelige og tekniske fag – kemiingeniører, farmaceuter og universitetsuddannede kemikere modtog stort set samme undervisning. Men efterhånden blev læreanstalterne institutionaliserede og fagspecialiserede. Med de specialiserede uddannelser opstod også en institutionel autonomi, der betød, at synergieffekten ikke længere var naturlig. Imidlertid har verden nu ændret sig – og i dag er universitetsverden underlagt de forandringer, der følger med at leve i en post-industriel verden, hvor globalisering og deregulering er nøglebegreber. Med globaliseringen fulgte nemlig en stigende erkendelse af at der var en bagside ved den danske agroindustrielle succes. På det praktiske område blev bagsiden tydeliggjort i en svigtende efterspørgsel efter de traditionelle produkter og i 2002 blev den sidste hele baconside nedsaltet på Danish Crowns slagteri i Sæby. På

det forskningsmæssige område blev bagsiden tydeliggjort i en rapport fra 1987 om dansk fødevarerforskning. Heri blev der især lagt vægt på industriens øgede interesse for at oprette egne produktudviklingsafdelinger og på dens store innovationsbehov. Rapporten konkluderede:

»Sammenfattende kan man sige om den danske levnedsmiddelforskning, at den er beskednen, at den er spredt, at den er ukoordineret og at den er procesorienteret. Disse forhold vil medføre, at dansk landbrug og danske levnedsmiddelindustri må frygtes at blive henvist til rollen som rå- og standardvareleverandører, uden adgang til de kundegrupper, der er villige til at betale en højere pris for højtforædlede fødevarer, til skade for indkomsten i landbruget, betalingsbalancen og beskæftigelsen«.

For at bøde bod på denne lussing bevilgede Landbrugsministeriet, Industriministeriet samt Undervisnings- og Forskningsministeriet i 1990 525 millioner kroner til det såkaldte FØTEK-program (det fødevareteknologiske forsknings- og udviklingsprogram). Programmet skulle støtte oprettelsen af »forskningsscentre uden mure«, med det formål at fremme samarbejde mellem forskning og industri, styrke videnopbygningen i virksomhederne samt opbygge få og store offentlige og internationalt konkurrencedygtige forsknings- og udviklingsmiljøer. Gennem FØTEK-programmerne blev der genskabt incitament for universitet-industri-samarbejde. Disse erfaringer med at arbejde sammen har skabt en model for samarbejde mellem staten (sektorforskningsinstitutioner), universiteterne og virksomhederne som var starten til det moderne

virksomhed-vidensinstitution-samarbejde vi kender i dag, bl.a. indenfor Levnedsmiddelcentret (LMC).

Moderne samarbejde mellem virksomheder og vidensinstitutioner

Forskningsbaseret viden er ikke nødvendigvis umiddelbart tilgængelig for mindre og mellemstore virksomheder fordi fødevarerindustrien stadig i dag er blandt de industrier med laveste andel af højtuddannede blandt de ansatte. Samtidig har fødevarersektoren generelt en teknologiudvikling der er mere langsom og end produktudvikling. Dette er udfordringer som potentielt kan løses og give store gevinstmuligheder hvis klyngekonceptet bliver optimalt udnyttet.

Efter jerntæppets fald opstod der nye samarbejdsrelationer mellem vidensinstitutionerne og industrien. Hvor det før havde været militæret, der indgik som en naturlig partner for vidensinstitutionerne, begyndte der sig nu at tegne et billede af et behov for (gen)nedbrydning af grænserne mellem naturvidenskab, teknisk videnskab og industriens udviklingsarbejde – en tilbagevenden til den førinstitutionelle forskning. Forskningen stod over for mere komplekse problemstillinger, der krævede en tværfaglig tilgang og som kun kunne løses af tværfaglige forskningsgrupper. Udviklingen blev støttet af den nye informationsteknologi – e-mail og internet – og globaliseringen (internationaliseringen) af viden betød sideløbende, at »elfenbenstårnene« blev nedbrudt. Hermed opstod en ny forskning, der var kendetegnet ved at være problemorienteret og tværdisciplinær, i modsætning til det institutionaliserede »elfenbenstårns«-forskning.

Denne forskning, kaldet *mode 2*-forskning blev beskrevet af Michael Gibbons, Camille Limoges, Helga Nowotny, Simon Schwartzman, Peter Scott og Martin Trow i bogen »The new production of knowledge: the dynamics of science and research in contemporary societies« fra 1994. Den nye konstellation, bestående af industri, myndigheder og forskning, kaldtes populært »triple helix« – i modsætning til det »power elite«-begreb, der blev brugt om den gamle triade bestående af regering, militær og forskning, antyder begrebet »triple helix« en dynamik. En af rollemodellerne i opbygningen af formaliserede triple helix-strukturer er Joint Venture Silicon Valley, der blev etableret i 1992 og er en platform, hvor forskere, industri, fagforeninger, NGO'er og myndigheder kan mødes for at diskutere kreative, »out of the box«-løsninger. Silicon Valley er i sig selv et af de første eksempler på en succesfuld business klynge.

Triple helix-modellen beskriver et dynamisk samspil mellem staten, forskningen og virksomhederne og findes i flere varianter. Staten kan enten styre forholdet mellem de forskellige institutioner (virksomheder, universiteter), der kan være et »laissez faire«-forhold mellem dem, som tillader spontan opståen af (regulerede) hybride organisationer og netværk – eller der kan være tale om en vidensinfrastruktur med overlappende institutionelle sfærer, der påtager sig hinandens roller. Den model, der oftest er anvendt til at beskrive forskningen i Danmark og Sverige er »laissez faire«-modellen. Pointen med triple helix-samarbejdet er et gensidigt udbytte. Triple helix-samarbejde kan især give konkurrence på det globale marked for både viden og pro-

dukter. Industrien er trængt, bl.a. fordi dele af produktionen flytter til lande, hvor lønningerne er lave – fx ser vi i den danske svineproduktion stærk konkurrence fra Polen, Kina og Brasilien – hvis problemløsningen overlades til markeds kræfterne vil det betyde tab af arbejdspladser. Derfor er det nødvendigt med et samarbejde, hvor det politiske system kan bidrage med at udpege retning, skabe markeder og støtte programmer, mens forskningsinstitutionerne kan skabe forskningsplatforme og samarbejdsplatforme – til gengæld for industriens medfinansiering og viden om markedsforhold. Triple helix-samarbejdet medfører, at de enkelte institutioners samfundsmæssige rolle bliver redefineret. Universiteterne går fra at være leverandører af forskning og forskningsbaseret uddannelse til i stigende grad at levere viden til brug i samfundet og deltagelse i tværsektorielt arbejde – noget, der bl.a. blev formaliseret i Danmark gennem universitetsloven fra 2003, der stiller krav om formidling og gennem sidste års fusionering af sektorforskningsinstitutioner og universiteter.

Henry Etzkowitz beskriver i sit working paper fra Swedish Institute for Studies in Education and Research, »The Triple Helix of University – Industry – Government – Implications for Policy and Evaluation« tre trin, der udgør den konceptuelle ramme for vidensbaseret, regional, økonomisk udvikling. Det første trin er opbygningen af et »vidensrum«, der har fokus på regionale udviklingsmiljøer, hvor forskellige aktører søger at forbedre de lokale forhold for innovation ved at koncentrere forsknings- og udviklingsaktiviteter og andre aktiviteter. Det næste trin er etableringen af et »konsensusrum«, hvor ideer og strategier

kan genereres i en »triple helix« af gensidige relationer mellem sektorerne (industri, forskning, myndigheder). Og det sidste trin er etableringen af et egentligt »innovationsrum«, hvor man søger at opnå de mål, der blev formuleret i de foregående trin – i første omgang at tiltrække offentlig eller privat venturekapital, idet det er en af forudsætningerne for en vidensbaseret, økonomisk udvikling, at der i regionen er en kombination af risikovillig offentlig og privat kapital, forskning og teknologi samt viden om virksomhedsdrift. Og det er en forudsætning for at en region kan udnytte disse tre samtidigt eksisterende »rum«, så der skabes nye virksomheder og opstår ny synergi mellem forskning, industri og myndigheder, at der er institutioner/organisationer til stede, som er i stand til at danne bindeled mellem forskningsinstitutioner, nye og eksisterende virksomheder og private og offentlige midler på lokalt, regionalt, nationalt og internationalt niveau.

Med triple-helix og klyngeteoriene i bagtanke blev Øresund Food Network oprettet i 1999 regi af Øresundsuniversitetet. Øresund Food Network var fra starten skabt som en triple-helix organisation. ØFN har til formål at etablere samarbejde mellem universiteter, industri og myndigheder inden for hele fødevarerektoren på begge sider af Øresund – dvs. hele Danmark og det sydlige Sverige. En anden baggrund for etableringen af Øresund Food Network var forventningerne til Øresundsbroen, der åbnede i 2000. På både dansk og svensk side var der store forventninger til at broen ville forøge ikke alene arbejdskraftens og varernes bevægelighed over Øresund, men også gøre viden lettere tilgængelig og åbne for en fælles, kulturel forståelse

af forskning og innovation inden for en lang række områder. Samtidig ville man opnå en integreret storby København/Malmø der kunne måle sig i størrelse og omfang med mange af de andre metropoler i Europa – en udvikling der stadig er langt fra realiseret men sagte skrider fremad. Hovedinitiativtagerne til Øresund Food Network var universiteterne i Øresundsregionen, men initiativet blev støttet af fødevarerhvervet og dets organisationer. Ideen om et stærkt svensk-dansk fødevareklynge er yderligere blevet styrket af at en række fusioner og opkøb i de seneste ti år der har skabt stærke virksomheder med rod i Øresundsregionen. Ud over førnævnte AarhusKarlshamn, gælder det således Arla, der er skabt gennem fusionen mellem danske MD Foods og svenske Arla, Lantmännen, der i dag er ejer af såvel kyllingslagteriet Danpo som brødfabrikkerne paaskebrød og Schulstad, det tidligere Danisco Sugar der opkøbte hele den svenske sukkerproduktion samt Carlsbergs opkøb af de svenske bryggerier m.fl. Dette betyder i dag at en betydende del af fødevarerindustrien er dansk/svensk i kultur og ejerforhold og med fordoblet hjemmemarked. En anden grund til at ville skabe en mere integreret fødevareklynge i Danmark/Sydsverige er at virksomhedskulturen og specielt innovationskulturen er meget forskellige i de to lande – et forhold der giver stort læringspotentiale og yderligere muligheder for nye indgangsvinkler i innovationsarbejdet.

Gennem årene har Øresund Food Network arbejdet for at skabe mødepladser mellem industri, myndigheder og vidensinstitutionerne gennem årlige netværksmøder og visionsmøder og gennem faglige konferencer og

netværk. Arbejdet har i de senere år været tematisk idet ØFNs bestyrelse har vedtaget en strategiplan der sikrer fokus på fremtidens trender indenfor fødevarer. Ved at tage udgangspunkt i megatrender skabes der fokus på innovation indenfor de samfundsområder der er sikret efterspørgsel i fremtiden. Samtidig er der plads for tværfaglighed og problemorientering i innovationsarbejdet inklusive forskning. De tre fokusområder samt deres visioner der danner baggrund for ØFNs arbejde er:

- **Mad & Sundhed** – Visionen for dette indsatsområde er at Øresundsregionen skal være centrum for mad og sundhed gennem at sikre innovation og dialog mellem producenter, markedspladser og forbrugere – hermed skabe forudsætningerne for sunde valg af fødevarer baseret på viden, vilje og nydelse
- **Produktion & Bæredygtighed** – Visionen for dette indsatsområde er at Øresundsregionens fødevarerproducenter skal være Europas mest innovative gennem fokus på bæredygtig ressourceudnyttelse og fleksibel produktion, på sporbarhed og på produkter, der er målrettet specifikke forbrugerekrav
- **Gastronomi & Oplevelse** – Visionen for dette indsatsområde er at skabe en platform, der fremmer produktion, udvikling og afsætning af råvarer, halvfabrikata og tilberedte produkter på højt, gastronomisk niveau

Formålet med ØFN er at skabe vidensbaseret økonomisk vækst i hele fødevarersektoren i Danmark og Sydsverige. For at nå dette mål arbejder ØFN med fire arbejdsmetoder: net-

værk, innovationsmetoder, projektudvikling og kommunikation. Effektiv vidensoverførsel fra virksomhederne til universiteterne og vice versa sker gennem faglige netværk indenfor fokusområderne. I skrivende stund administrerer ØFN 15 faglige netværk der mødes regelmæssigt. En anden motor for vækst er innovation. Også her arbejder ØFN med at afprøve allerede etablerede og udvikle nye innovationsmetoder der er egnede til netværk og til co-innovation mellem flere mindre fødevarervirksomheder. Indenfor hvert af fokusområderne arbejdes der endvidere med at udvikle projekter med deltagelse fra både universiteter, virksomheder og myndigheder. Et eksempel på et sådant projekt er projektet »Sund Vækst«, finansieret af Region Hovedstaden og EUs regionalfond. Det indeholder støtte til erhvervs-ph.d.-projekter, til udvikling af efteruddannelsesstilbud til virksomheder og til vidensmodning indenfor mere innovative områder der ikke endnu er parat til kommerciel udnyttelse. Interessen for erhvervs-ph.d.-ordningen har været god hvilket betyder at virksomhederne er interesseret i formalisere samarbejder med universiteterne. Sidst men ikke mindst arbejder ØFN med regional positionering både nationalt og internationalt. Her er kommunikation vigtig men international positionering er også gjort gennem deltagelse i internationale projekter som fx FINE (Food Innovation Network Europe), under 6. rammeprogram, hvor de deltagende regioner fik en effektiv benchmarking både når det gælder fødevarersektorens styrker og innovationsfremmende politikker både regional og nationalt. FINE er blevet fremhævet af kommissionen som et af de bedste projekter indenfor delprogrammet »Regions of Knowledge« hvilket har banet vejen for flere

projekter til international positionering. Samtidig har EU's DG regions belønnet ØFN og Øresund Science regions arbejde med triple helix og styrkelse af klyngerne i Regionen gennem i 2008 at udnævne Øresundsregionen til den første »Star Region« i Europa. Alt i alt en succeshistorie som stadig skaber positiv omtale i EU-sammenhænge og som kan være med til at sikre en yderligere international styrkelse af den danske fødevarereklynge gennem etableringen af et større Europæisk fødevarerinitiativ med centrum i Danmark.

Knowledge & Innovation communities

EU's nye flagskib indenfor vidensbaseret innovation og vækst hedder European Institute of Innovation and Technology (EIT). Det er en rammeinstitution der skal fungere gennem europæiske centre, såkaldte. »Knowledge & Innovation communities«, KICs. Disse KICs skal føre an i EU's sektorielle udvikling. En KIC integrerer forskning, uddannelse, innovation og entrepreneurskab og skal finansieres med ca 125-150 mill Euro pr. år i 7-15 år. De deltagende parter i en KIC er forskning, industri og myndigheder – altså en triple-helix som vi allerede nu har et etableret samarbejde og har erfaring inden for. En reel integration af undervisning, forskning, innovation og entrepreneurskab kræver dog, at vi allerede nu sætter ind med tiltag der kan styrke innovationsinfrastrukturen i det danske fødevarerandskab. Her tænkes på effektivisering og udvikling af både allerede eksisterende infrastrukturer samtidig med etablering af nye. Indsætserne kan sammenfattes som følger:

1. Mere effektive tech-trans kontorer på universiteterne der ikke alene har ansvaret for at patentere opfindelser men også har

ansvaret for og ressourcerne til videns-sivning ud af universiteterne

2. Veludviklede instrumenter til at uddanne, støtte og inspirere til entrepreneurskab gennem hele uddannelsessystemet
3. Tilgængelighed af støttemuligheder, både af økonomisk, socialt og forretningsmæssigt karakter, for iværksætteri indenfor fødevarerbranchen hvilket også inkluderer venture kapital til forskellige stadier i virksomhedens udvikling
4. Inkubatorer der er specielt rettet mod fødevarerbaserede entreprenører – gerne i direkte forbindelse med forsknings- og uddannelsesmiljøerne

En sådan indsats vil kræve deltagelse af flere ministerier i begge lande, men samtidig sikre en struktur der tager triple-helix og tværfaglighed alvorligt som motorer for innovation og økonomisk vækst. Tanker som disse kunne endvidere med fordel også integreres i EU's forhandlinger om omstrukturering af landbrugsstøtten som lige i øjeblikket er til forhandling.

En KIC indenfor fødevarerområdet ville formentlig også være nødvendig for at sikre udvikling indenfor fødevarerhvervet i fremtiden og dannelsen af en sådan er derfor meget vigtig for Danmark i fremtiden. Da der desuden må forventes, at EIT/KICs fremover vil konkurrere med de nuværende rammeprogrammer om tildeling af EU's økonomiske støttemidler til forskning og innovation kan etableringen af en fødevarer KIC være livsnødvendig for fødevarerindustrien i Danmark. Med den danske styrke på fødevarerområdet synes det umiddelbart naturligt at arbejde for at Danmark skal være centrum for fremtidens

fødevarerudvikling i Europa – men vi kan ikke gøre det alene. Alliance med Sydsverige og Holland ville dog skabe en fødevareralliance i Europa med komplementære styrker der ville

være svært at slå. Lad os derfor stå sammen og arbejde for en samlet styrket dansk fødevarerklynge med internationale udviklingsmuligheder.