

AANVRAAG

Food Productie Cluster Shared Facility Fund



Gemeente
Scherpenzeel



gemeente
Barneveld

21-03-2024

2403202 Aanvraag SFF FFMv1.1

Inhoud

1. Summary	3
2. Introductie	4
3. Market failure / probleemschets	6
3.1 Behoeftte waarin FFM voorziet	6
3.2 Positionering ten opzichte van andere initiatieven	7
4. Shared Facility	8
4.1 Wat is het idee?	8
4.2 Locatie	10
4.3 Partners – Innovatie cluster	11
4.4 Financiering en Staatssteun	11
4.4.1 Financiering	11
4.4.2 Staatssteun	12
4.5 Vervolgstappen	13
5. Achtergrond informatie	13
5.1 Eerdere onderzoeken	13
5.2 Intentieverklaringen	14
5.3 Business case	14
5.4 Begrippenlijst	14
5.5 Vragenlijst + Antwoorden Subsidieaanvraag	15
A: Algemeen	15
B Bijdrage aan Foodvalley 2030 programma	16
C. Vraag naar voorgestelde faciliteiten	16
D. Bestaand & toekomstig aanbod van voorgestelde faciliteiten	17
E: Financieel	18

1. Summary

De gemeentes Nijkerk, Barneveld en Scherpenzeel vormen samen met andere regio's een cruciaal onderdeel van de Foodvalley, een gebied waar voedselproductie een centrale rol speelt en aanzienlijke werkgelegenheid genereert. In de afgelopen jaren hebben bedrijven in deze regio's, met steun van lokale overheden en de bredere Foodvalley-gemeenschap, hun krachten gebundeld binnen het Food Productie Cluster (FPC). Dit samenwerkingsverband is opgezet om gezamenlijk het ecosysteem te versterken en zich voor te bereiden op toekomstige uitdagingen in de voedselindustrie.

Een van de belangrijkste initiatieven van het FPC is de ontwikkeling van een gedeelde faciliteit, bekend als Future Food Makers. Dit project is ontstaan uit de noodzaak om tegemoet te komen aan de behoeften van internationale scale-ups die op zoek zijn naar proeffaciliteiten voor hun productieproeven. Vaak moeten lokale bedrijven dergelijke verzoeken afwijzen vanwege beperkingen in hun eigen installaties. Tegelijkertijd willen deze bedrijven zelf investeren in proeffabrieken voor hun eigen product- en procesontwikkeling. Future Food Makers biedt een innovatieve oplossing door deze twee behoeften te combineren in een gedeelde faciliteit, waar ook ruimtes beschikbaar zijn voor ontvangsten, trainingen, vergaderingen en netwerkbijeenkomsten. Hierdoor ontstaat een locatie waar voedselproductie en kennisontwikkeling centraal staan.

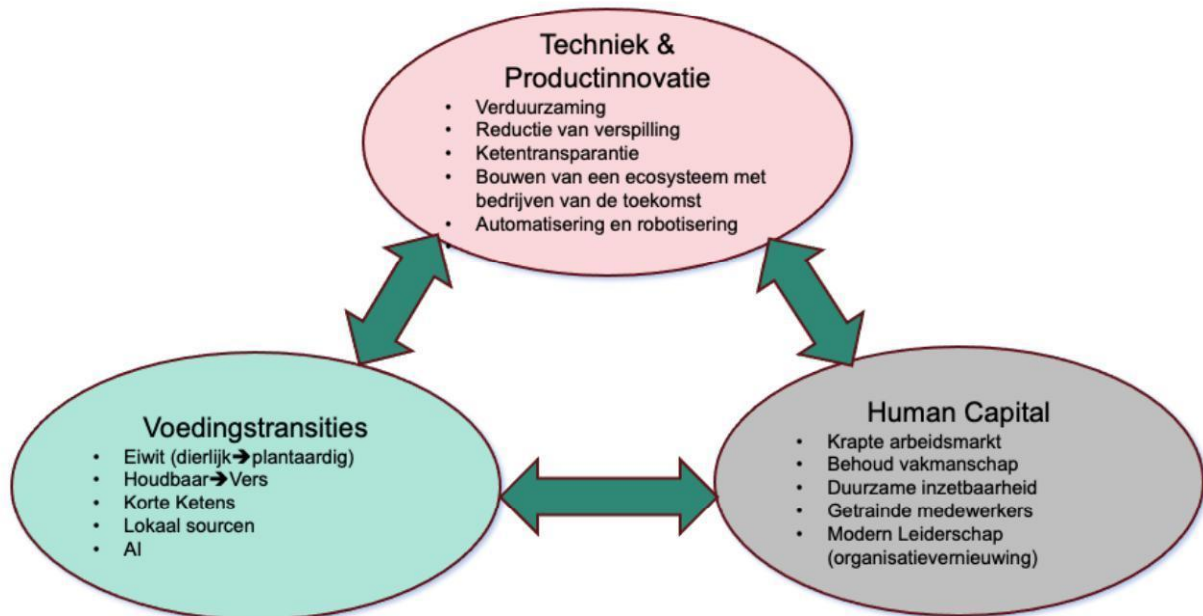
Uit een verkenning van alternatieve oplossingen en bestaande initiatieven in Foodvalley blijkt dat individuele ontwikkeling van proeffaciliteiten, gecombineerd met gehuurde ruimtes voor ontmoetingen en trainingen, mogelijk is. Echter, dit ontbeert de voordelen van samenwerking en kennisuitwisseling. Future Food Makers wordt daarom gezien als een waardevolle aanvulling op het ecosysteem, waardoor Foodvalley nog aantrekkelijker wordt voor nieuwe bedrijven.

Na onderzoek van potentiële locaties is besloten om samen te werken met het Foodeon-concept. Foodeon is een herontwikkelingsproject gericht op het stimuleren van voedselinnovatie. Het project richt zich op de voormalige Struik-fabriek, waar een bedrijfsverzamelgebouw wordt gecreëerd voor innovatieve voedingsmiddelenbedrijven. Door de krachten te bundelen met Foodeon willen het FPC en Future Food Makers het project gezamenlijk verder ontwikkelen en optimaliseren.

Het onderliggende document vormt een aanvraag voor financiering van het Shared Facility Fund. Het plan is zorgvuldig beoordeeld aan de hand van financiële, juridische en organisatorische criteria die in de subsidievoorwaarden zijn vastgelegd. Met deze ondersteuning kunnen de plannen voor Future Food Makers worden verwezenlijkt, waarmee de Foodvalley een nog aantrekkelijkere omgeving wordt voor nieuwe bedrijven om zich te vestigen en bij te dragen aan de verdere ontwikkeling van de voedselindustrie.

2. Introductie

In de Noordelijke gemeentes van de Foodvalley bevindt zich een ecosysteem bestaande uit een groot aantal bedrijven en kennisinstellingen dat zich bezighoudt met voedselproductie. Deze bedrijven zorgen voor een vier keer hogere werkgelegenheid in de sector dan elders in Nederland. De afgelopen jaren hebben de bedrijven echter te kampen met een aantal gemeenschappelijke uitdagingen welke zij besloten samen aan te gaan.



Als eerste stap hebben de bedrijven een aanpak ontwikkeld richting de arbeidsmarkt die gericht is op de aanwas van nieuwe medewerkers. Denk hierbij aan de werving en training van nieuwe medewerkers en de vergrijzing van bestaand personeel. Met steun van de regiodeal is in de eerste fase (2019-2021) de Food Academy Nijkerk (FAN) opgezet. 25 bedrijven die bij de Food Academy aangesloten zijn hebben samen met Aeres MBO een aantal leertrajecten opgezet.

De 25 FAN bedrijven onderschrijven de potentie van de samenwerking en hebben inmiddels, naast de opleidingen, een bredere agenda geformuleerd waarop zij samenwerken:

1. Het ontwikkelen van een productiefaciliteit.
2. Het ontwikkelen van een plek voor ontmoetingen van de FAN-leden en hun partners.

Omdat de thematiek zich nu niet meer beperkt tot de arbeidsmarkt opereert het netwerk onder de naam 'Food Production Cluster'. Daarbij wordt er nog steeds nauw samengewerkt met Aeres MBO maar ook met de belangrijkste gemeentes waar de bedrijven gevestigd zijn. Voor het toezicht en het volgen van de voortgang van de sleutelprojecten is een 'stuurgroep Food Production Cluster' in het leven geroepen waarin de bedrijven, de gemeentes en het Aeres MBO zetelen.

Er zijn twee sleutelprojecten gedefinieerd die dit cluster uitvoert. Eén daarvan is de Food Academy, gericht op de arbeidsmarkt. De tweede is het ontwikkelen van een gezamenlijke proeffabriek. Deze aanvraag richt zich op dit tweede sleutelproject.

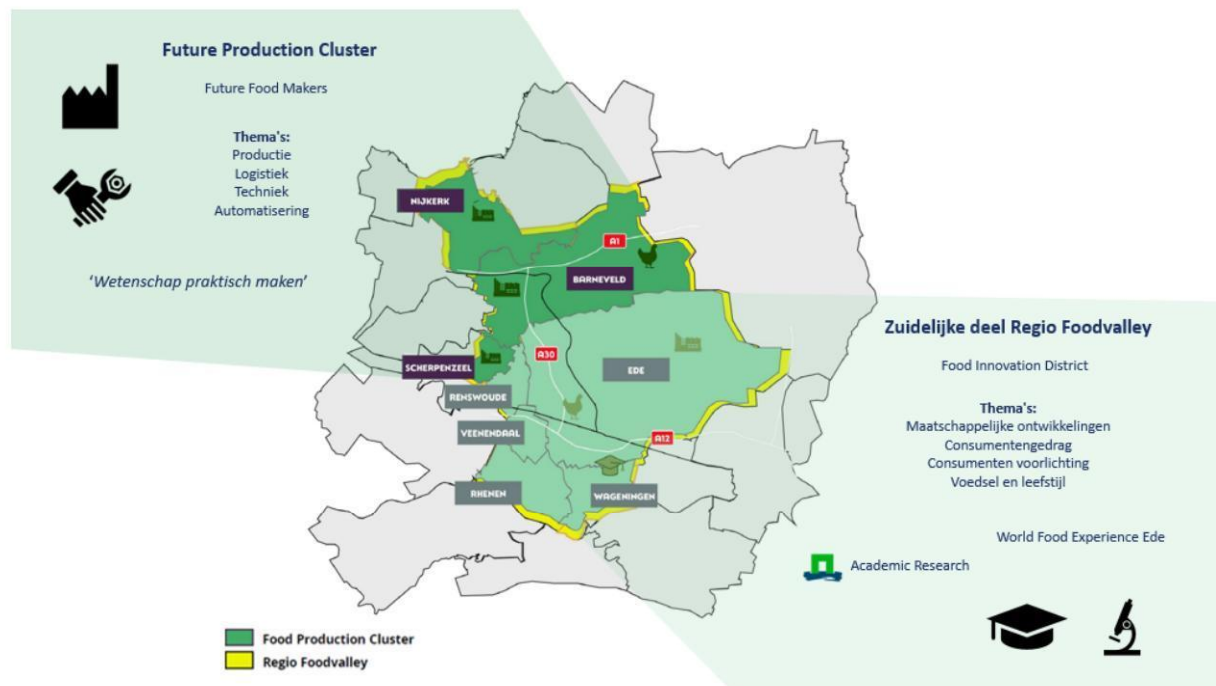
De wens om stappen te zetten met een gedeelde proeffabriek wordt onderbouwd door een aantal onderzoeken dat in opdracht van de publieke instanties is uitgevoerd:

- In 2021 heeft Stec groep in opdracht van regio Foodvalley het rapport Visie werklocaties Regio Foodvalley 2020-2030 gemaakt.
- Ginder vormde in 2023 het Actieprogramma Food Production Cluster in opdracht van gemeenten Nijkerk, Barneveld, Scherpenzeel en Regio Foodvalley, in samenwerking met de Provincie Gelderland.
- In opdracht van Gemeenten Ede en Wageningen en Provincie Gelderland heeft Buck Consultants onderzoek gedaan naar kennisintensieve werklocaties in de agrofood sector in het Kennishart Ede Wageningen.

Uit deze rapporten blijkt een substantiële ontwikkeling in de ruimtebehoefte naar werkplekken. Hierbij gaat het zowel om werkplekken waarop kantoor- en research activiteiten plaatsvinden als meer industriële productielocaties. Binnen de regio zijn volop plannen in ontwikkeling zoals de uitbreiding van de universitaire campus in Wageningen, het Food Innovation District en het Food & Businesspark in Ede. Een innovatieve productielocatie ontbreekt nog en de samenwerking tussen het Food productie Cluster en de Foodeon locatie in Nijkerk (de oude Struik fabriek) biedt een unieke invulling van deze behoefte.

De bedrijven van het Food Productie Cluster hebben de afgelopen 2 jaren onderzoek gedaan naar de behoefte van de bedrijven die zijn aangesloten bij de FAN. Uit dit onderzoek kwam naar voren dat deze organisaties behoefte hebben naar een gedeelde faciliteit. Een faciliteit die een proeffabriek biedt met daaromheen ruimtes waar bijeenkomsten georganiseerd kunnen worden. Sommige bedrijven staan voor de afweging om een eigen proeffabriek te bouwen, zij kijken met interesse naar de ontwikkeling van een gedeelde proeffabriek. Een eigen proeffabriek is kostbaar en vaak onderbezet. Een gedeelde locatie zou dit probleem oplossen. De gedeelde locatie heeft de werknaam Future Food Makers (FFM), verdere uitleg wat deze shared facility inhoudt, staat in hoofdstuk 4.

De Regio Foodvalley kan grofweg worden ingedeeld in een noord- en zuidkant. Aan de zuidkant bevindt zich de Wageningse universiteits- en research campus. Met haar activiteiten richt zij zich op wereldwijde thema's voor onderzoek. De toekomst van het voedselsysteem, de eiwittransitie, circulaire productie en verduurzaming zijn hier onderdeel van. De noordkant van de regio (o.a. Nijkerk, Barneveld, Scherpenzeel) versterkt met de bedrijven in het Food Production Cluster wat in het zuiden ontwikkeld wordt op het gebied van voedselproductie en ondernemerschap. Door toepassing van die kennis in onze foodbedrijven, als proeftuin en om bepaalde transitie concreet mogelijk te maken (Stec Groep, 2021).



3. Market failure

3.1 Behoeftte waarin wordt voorzien

Startende en groeiende food-bedrijven hebben behoefte aan ruimte en faciliteiten waarin ze hun producten verder kunnen ontwikkelen. Als we kijken naar de ontwikkeling die de bedrijven doorlopen dan is het 'technology readiness' model van NASA hierbij behulpzaam. Op basis van dit model, dat een fasering weergeeft van de Technology Readiness van een ontwikkeling, gaat het hier om TRL 5 (validatie prototype)-8 (Product/dienst is compleet en operationeel).

Dergelijke ruimtes zijn op dit moment nog niet voldoende aanwezig in de regio. Wekelijks krijgen bedrijven binnen het FPC (o.a. Hazeleger en Bieze Food Group) vragen van start-ups en scale-ups of ze gebruik mogen maken van hun productie- en verpakkingsfaciliteiten. Geanonimiseerde documentatie omtrent deze aanvragen staat in bijlage 5.2. Omdat het om concurrentiegevoelige informatie gaat hebben we de aanvragen geanonimiseerd. Binnen de regio Foodvalley is het van belang dat er laagdrempelige, toegankelijke, flexibele en betaalbare ruimte voor startups en scale-ups op kennisintensieve locaties wordt behouden en ontwikkeld (Buck, 2023).

Daarnaast hebben organisaties binnen het cluster behoeftes die op dit moment niet op andere plekken in de regio kunnen worden ingevuld. Door verschillende voedsel gerelateerde bedrijven en onderwijsinstellingen (o.a. Aeres MBO, Arla, Bieze Food Group, Van Diermen Masterbaker, Vandemoortele) is aangegeven dat er behoefte is aan een representatieve en inspirerende locatie. Een gebouw waar bedrijven, studenten en onderwijsinstellingen elkaar kunnen ontmoeten en uitwisseling van kennis en praktijkervaring kan plaatsvinden. Verder gaven partijen aan (in interviews die zijn gedaan met de FAN partners in 2021 en 2022) dat er behoefte is aan een locatie waar ruimtes

kunnen worden gehuurd, voor het verzorgen van praktijklessen, workshops en voor terugkomende opleidingen, trainingen en cursussen. Maar belangrijker nog, er is behoefte aan een proeffabriek met laboratorium en andere ruimtes met apparatuur voor productontwikkeling, productieprocessen en kleine (proef) producties.

Uit de Visie werklocaties Regio Foodvalley 2020-2030 (Stec groep, 2021) blijkt dat er veel vraag is naar fysieke ruimte voor vestiging en uitbreiding in de regio. Er wordt verwacht dat deze ruimtevraag fors stijgt. Zoals eerder genoemd blijkt uit het rapport van Buck (2023) dat de regio Foodvalley tot 2040 een aanvullende ruimtebehoefte heeft van $\pm 200.000\text{m}^2$ aan extra bedrijfsruimte voor kennisintensieve agrofood bedrijven en organisaties. Deze ruimte is nodig voor een ecosysteem dat zich kan blijven vernieuwen en bedrijven in elke levensfase faciliteert. Het is daarom van belang dat wordt vastgehouden aan de ruimte voor agrofood in al bestaande plannen en dat additionele werkruimte wordt gecreëerd op kennisintensieve en reguliere/agrofood-specifieke werklocaties voor doorgroeiende bedrijven.

Naast het tekort aan werkruimte, blijkt uit de analyse van Buck (2023) dat er onvoldoende ontwikkeling van shared facilities is in de regio Foodvalley. Uit het onderzoek van Ginder (2023) is gebleken dat er op dit moment geen goede fysieke ontmoetingsplek is binnen het Food Productie Cluster, waar experts ideeën of vraagstukken kunnen delen. Voor het stimuleren van innovatie is het creëren van een fysieke plek met de juiste omstandigheden van belang. Buck (BCI 2023) geeft daarnaast aan dat het creëren van shared facilities door oplossingen te bieden voor exploitatietekorten en -risico's en de borging van kennisveiligheid in een dergelijke open omgeving urgentie heeft. Voor de gehele Foodvalley regio is in een onderzoek (BCI-2023) berekend dat er een stevige ruimtevraag ligt. De regio heeft in de komende 15 jaar een aanvullende ruimtebehoefte van $\pm 200.000\text{m}^2$. Een locatie waar bestaande en startende bedrijven innovatieve stappen zetten past bijzonder goed als één van de oplossingen voor genoemde ruimtebehoefte.

3.2 Positionering ten opzichte van andere initiatieven

Het Food Productie Cluster is een groep bedrijven die zich gezamenlijk richt op de verbetering en vernieuwing van hun voedselproducerende activiteiten. Binnen Foodvalley zijn er meerdere initiatieven die zich richten op innovatie. In Wageningen op de Campus gebeurt dit vanuit de academische onderwijs en onderzoek, invalshoek. In Ede in het Food Innovation District (FID) richt men zich op service verlenende bedrijven in Food. De bestemmingsplannen en van beide locaties bieden niet de mogelijkheid tot voedselproductie.

Iets verderop in Ede bij het NIZO zijn er 3 ontwikkelingen interessant. (1) Basecamp: dit is de ontwikkeling van de NIZO locatie waar het niet de proeffabriek betreft. Dit gaat dus vooral om kantoorruimte startende bedrijven. (2) Qua pilot plant loopt er een aanvraag bij het groeifonds voor investeringen in installaties geschikt voor cellulaire landbouw. (3) Het NIZO heeft zelf de afgelopen jaren geïnvesteerd in extrusie-technologie om zo aan Plant-based solutions te werken. Hier zitten echt wel haakjes om de samenwerking tussen de FFM te versterken, maar overlappen doen de ontwikkelingen elkaar niet. Bovendien ligt de focus van het NIZO bij vloeibare levensmiddelen, terwijl dit in het geval van de FFM niet altijd het geval is.

Foodleap is een online agrifood netwerk, gecreëerd door Foodvalley. Hier kunnen partijen contacten zoeken op basis van behoeftes, per thema, regio, technologie of type organisatie. Het verschil tussen Foodleap en FFM is dat Foodleap bestaande voorzieningen van organisaties inzichtelijk maakt, en FFM samen met organisaties een nieuwe faciliteit met voorzieningen voorziet.

De Wageningen Universiteit (WUR) faciliteert verschillende gedeelde faciliteiten waar studenten, start-ups en andere partijen gebruik van kunnen maken. De focus van deze faciliteiten ligt op onderwijs en onderzoek. Op de campus van de WUR is geen productie van voedsel mogelijk, aangezien dit een kennisintensieve locatie is, waar geen productiefaciliteiten beschikbaar zijn. Bij de Future Food Makers zullen proefproducties en kleine producties mogelijk zijn in de proeffabriek.

Op locaties buiten de Foodvalley is een aantal succesvolle, vergelijkbare initiatieven ontwikkeld. Eén op één vergelijkbaar met FFM zijn deze plannen niet omdat de balans meer op bijvoorbeeld vergaderen, etaleren of opleiden ligt. Als voorbeelden wijzen we op de Food Innovation Academy in Vlaardingen en de Fruit tech campus in Geldermalsen.

4. Shared Facility

4.1 Wat is het idee?

Deze aanvraag is gericht op de ontwikkeling van een productiefaciliteit, gekoppeld aan kennisdeling. Het produceren van voedsel en het steeds verder verbeteren van dit proces is een primaire taak voor de betrokken bedrijven. De bedrijven geven zelf aan dat het ontwikkelen van een gedeelde faciliteit aantrekkelijk is omdat een eigen proeffabriek altijd te kampen heeft met onderbezetting.

Naast het eigen gebruik door de Food Production Cluster leden, komen er zeer frequent verzoeken binnen bij de bedrijven binnen het FPC van startende innovatieve bedrijven. Dit soort aanvragen is gericht op de opschaling van de productieprocessen van scale-up bedrijven. Deze bedrijven zijn op zoek naar een proeffabriek waarop zij hun product kunnen industrialiseren door middel van beperkte productieruns van ±250-500kg. De faciliteit moet zowel de mogelijkheid bieden om producten te bereiden als ze te verpakken.

Omdat voedselproductie de hoofdactiviteit vormt van het Food Production Cluster vormt de 'shared facility' en de kennisdeling die hierdoor ontstaat het hart van de fysieke locatie. Om een breed spectrum van ontwikkelingen te kunnen faciliteren moet de shared facility flexibel en multifunctioneel zijn. Gebruikers gaan er immers een variëteit (salades, vleesvervangers, zuivelproducten, bak/brood-producten, kruiden, soepen/sauzen enz.) aan innovatieve producten maken die langs het reguliere proces nog niet gemaakt kunnen worden. Er zijn food-grade ruimtes nodig voor de opslag (koeling), voorbereiding, processing en verpakking van de proefproducties. Qua bovengenoemde capaciteit is hiervoor gekozen omdat zo een brug geslagen wordt tussen wat in een proefkeuken (huishoudelijke schaal) mogelijk is en wat in een industriële productielijn mogelijk is. Door het commercieel openstellen van de faciliteit is deze voor alle partijen toegankelijk. Verwachting is dat de Food Production Cluster leden en de startups de belangrijkste gebruikers zullen zijn.

De faciliteit biedt toegang aan zowel de bestaande bedrijven als de opstartende bedrijven. De toegang tot de faciliteit en de beschikbare kennis moet zo open en laagdrempelig mogelijk ingericht worden.

Een open en toegankelijke innovatiecentrum gaat echter ook gepaard met vertrouwelijkheidsvraagstukken. Een gebruiker van de faciliteit moet zich veilig voelen om van de faciliteit gebruik te maken zonder daarbij zijn concurrentiele positie te verzwakken. Hiervoor moeten er juridische processen en documenten ontwikkeld worden die de geheimhouding borgen.

Omdat zowel gevestigde als recent gestarte bedrijven gebruik maken van de faciliteit wordt een locatie gecreëerd waarop toegepaste innovatie versterkt wordt door het omringende netwerk van reeds bestaande bedrijven. De bestaande bedrijven bieden een schat aan ervaring op het gebied van productieprocessen en het op de markt brengen van nieuwe producten waarmee ze startende bedrijven gaan helpen.

Het netwerkelement is uniek en interessant omdat er veel kennis en ervaring bij de aangesloten bedrijven ontsloten wordt waarmee de marktintroducties succesvoller gemaakt kunnen worden. Startende bedrijven worden geholpen en gecoacht door succesvolle bestaande bedrijven.

Er heeft een inventarisatie van wensen en behoeften plaatsgevonden en sommige bedrijven willen permanente werkplekken in het gebouw innemen. Naast de productiefaciliteit worden er in het gebouw ruimtes gepland voor vergaderen, trainen en bureauwerkzaamheden. Aanvullend op de proeffabriek zullen er ook ruimtes nodig zijn voor gekoeld grondstoffen opslag en magazijnruimte.

Duidelijk is wel dat het zwaartepunt van alle functies ligt bij de innovatieve productielijn, omdat deze de kern vormt van het gedeelde belang van betrokken partijen. De situatie waarin de faciliteit met het omringende bedrijfsnetwerk beschikbaar is, vormt een verrijking voor het vestigingsklimaat in de regio Foodvalley.

Door de samenwerking met Foodeon gaan we nu uit van een zogenaamde 'brown-field'-ontwikkeling. De faciliteit kan gerealiseerd worden in een bestaand gebouw. Als gevolg van de status waarin de ontwikkelingen zich bevinden is de hoogte van de benodigde investering nu nog slechts grof te ramen. Op basis van een vierkante meter prijs zijn we uitgegaan van een gehuurde ruimte van 2500 m² waar een investering van ±€6.000.000,- in gedaan wordt. Bij een bar van ±5% leidt dit tot een huur van €290.000,- in de operationele business case. Als er meer bekend is over de staat van het gebouw en het gewenste afwerkniveau kan er in een vervolgstap een exactere bouwbegroting worden opgesteld.

Na inventarisatie van de wensen en eisen is een eerste globale opzet van de shared facility gemaakt. Vervolgens konden ramingen van zowel de investering als de exploitatie gemaakt worden waardoor een gedetailleerder beeld ontstaat van de business case.

De shared facility heeft stimulering van innovatie en kennisvalorisatie als doelstelling. Om te meten in hoeverre innovatieversnelling en kennisvalorisatie daadwerkelijk plaatsvindt, en

wat de impact hiervan is, zal een jaarlijkse meting worden gedaan. De meting is zowel kwalitatief als kwantitatief en bestaat uit een vragenlijst en scorekaart. De exacte uitwerking van de meting zal in een later stadium plaatsvinden.

4.2 Locatie

Voedselproductie stelt eisen aan een potentiële locatie. Bovendien moet de locatie in de juiste milieucategorie vallen binnen het bestemmingsplan. Uitdagend is dat het Food Production Cluster op zoek is naar een aantrekkelijke, goed bereikbare locatie omdat het gebouw ook een (zakelijke) publieksfunctie krijgt. Die is nodig om de zichtbaarheid van het foodproductiecluster te verhogen en de netwerkfunctie van de Food Production Cluster te versterken. Vanwege de recente uitdagingen als gevolg van netcongestie, is het een actuele vraag of er op de locatie de juist netwerkaansluitingen (elektra, water, gas) gerealiseerd kunnen worden. Bij zowel de betrokken gemeentes is grote voorkeur om de fysieke locatie te realiseren binnen de gemeentegrenzen van één van de gemeenten die het Food Production Cluster ondersteunen (Nijkerk, Barneveld, Scherpenzeel).

De voormalige Struik fabriek, die vorig jaar omgedoopt is tot FOODEON, lijkt op dit moment aan de hierboven genoemde eisen te kunnen voldoen.



Zoals hierboven opgemerkt heeft een inventarisatie bij de Food Production Cluster leden plaatsgevonden die een eerste versie van een programma van eisen opleverde dat uitkomt op een totaal vloeroppervlak van 2500 m². Er zijn meerdere gesprekken gevoerd met de ontwikkelaar van FOODEON en men heeft besloten de krachten te bundelen in een gezamenlijke aanvraag bij het Shared facility fund. De plannen voor FOODEON en die van het FP-Cluster zijn gericht op het creëren van een innovatieve omgeving waarmee het ecosysteem van organisaties die werken aan het voedselproductiesysteem van de toekomst

versterkt wordt. Het voormalig Struik terrein omvat totaal 30.000m² gebouw, dat voorzien is van alle benodigde netwerkaansluitingen, waarin alle gewenste activiteiten plaats kunnen vinden. Het plan van de Future Food Makers beperkt zich tot 10% van het totale vloeroppervlak van FOODEON.

4.3 Partners – Innovatie cluster

De leden van het Food Productie Cluster zetten gezamenlijk de schouders onder de ontwikkeling van het food productie cluster. Een aantal leden van het Food Productie Cluster wil investeren in deze faciliteit. Voor deze bedrijven geldt o.a. dat zij al de behoefte aan een proeffaciliteit hebben en het voordeel van een gedeelde installatie aantrekkelijk vinden.

Het FP-Cluster wordt gesteund door de gemeentes Nijkerk, Barneveld en Scherpenzeel. De gemeentes doen dit omdat zij de economische ontwikkeling en werkgelegenheid die het Food Productie Cluster genereert koesteren en het vestigingsklimaat in de gemeentes verder willen versterken.

Er is een stuurgroep waaraan bestuurders van de betrokken gemeentes, het bestuur van het FP-Cluster en medewerkers van Aeres deelnemen. Als kennispartner werkt het FP-Cluster, vanaf de oprichting samen met Aeres MBO. De samenwerking is gestart met het opleiden van operators wat straks voortgezet kan worden binnen de nog te bouwen shared facility. Maar het vergaren van kennis is breder: uitbreiding van kennis spitst zich ook toe op de kennis die vergaard wordt bij het ontwikkelen van nieuwe producten en het verbeteren en innoveren van de productielijnen zelf.

Inmiddels zijn er ook gesprekken gestart met de WUR om de brug te slaan tussen de startups die op de campus ontstaan, en de benodigde ontwikkelstappen die gezet moeten worden om de bedrijven verder te ontwikkelen. Dit initiatief biedt de mogelijkheid om academische kennis in praktijk te brengen.

Bij dit initiatief zijn dus bedrijven, overheden en kennispartners betrokken. Bovendien heeft op dit moment minimaal een 2-tal leden (Bieze en Hazeleger) van het Food Productie Cluster de intentie om mee- te investeren om zo een deel van hun activiteiten te huisvesten. Alle genoemde partners onderschrijven de doelen die met de ontwikkeling van de shared facility nagestreefd worden én de bredere doelen op het gebied van de arbeidsmarkt en het creëren een aantrekkelijk vestigingsklimaat voor innovatieve bedrijven. De faciliteit wordt opengesteld voor alle partijen die er gebruik van willen maken.

4.4 Financiering en Staatssteun

4.4.1 Financiering

Dit plan omvat de ontwikkeling van een shared facility binnen het FOODEON concept in de voormalige Struik fabriek te Nijkerk. De business case omvat zowel de initiële investering (capex) als de operationele business case (opex). In de subsidievoorwaarden is voorgeschreven dat:

- De subsidiabele kosten minimaal 70% ten goede komt aan de investering en maximaal 30% aan de operationele kosten.
- De vergoeding maximaal 50% van de aanmerking komende subsidiabele kosten bedraagt tot een maximum van €4 mln. Per aanvraag.

Hieronder de hoofdelementen van de business case toegelicht, uitgesplitst in investering en operationele kosten. Een overzicht van de business case wordt gegeven door de spreadsheet in bijlage 5.3.

Investering:

Gebouw:

De shared facility is gepland op 2500 m² binnen het FOODEON gebouw. Een belangrijke vervolgstap is de verdere ontwikkeling van het ontwerp en het sluiten van contracten. In de basis zijn we ervanuit gegaan dat er voor het gebouw een investering van €5.500.000 nodig zal zijn. Die investering hebben is opgevoerd als operationele huur waarbij een bar gehanteerd is van ±5,2%.

Voor de inrichting van een aantal ruimtes is een investering van €285.000 opgenomen die zich vertaalt in een afschrijving. Als afschrijvingstermijn voor deze ruimtes is 10 jaar genomen.

Installaties:

Ook voor de installaties geldt dat er verdere ontwikkelstappen gezet moeten worden gericht op ontwerp en engineering. De foodbedrijven zelf hebben een eerste begroting opgesteld die een totale investering van €1.078.000 vraagt. De afschrijvingstermijn voor installaties is 5 jaar.

Operationele kosten:

Onder de operationele kosten zijn opgenomen: kosten voor beheer en onderhoud, personeelskosten, communicatie en kennisdeling, huisvesting, accountant en bank, en een variabel bedrag. De totale jaarlijkse exploitatie kosten komen uit op: €835.020 /jaar.

Bezetting:

Bezetting en beprijzing vormen 2 belangrijke onderwerpen voor verder vervolgonderzoek. Voor dit moment is ervoor gekozen om de exploitatie kosten om te slaan over 255 dagen (51 weken maal 5 dagen).

Resultaat:

Op basis van bovengenoemde uitgangspunten en toekenning van in totaal ±€1.355.000 aan subsidie is het jaarlijks resultaat van de faciliteit €270.000. Op het eerste gezicht lijkt daarmee de business case levensvatbaar er is echter nog aanvullend onderzoek nodig. Reeds genoemd werden de beprijzing en bezetting die nog af kunnen wijken maar ook de totale investeringsbegroting vraagt verdere aandacht.

4.4.2 Staatssteun

In de subsidievoorwaarden staat dat voldaan moet worden aan staatssteunkaders. Het innovatiecluster valt onder de Algemene groepsvrijstellingsverordening (AGVV). Een eerste toets bij externe deskundigen levert op dat aan de staatssteunkaders wordt voldaan.

4.5 Vervolgstappen

Voor het verder brengen van de Future Food Makers zijn de volgende vervolgstappen geïdentificeerd:

Organisatie ontwikkeling

Een consortium moet worden samengesteld om het plan verder te ontwikkelen. Verder dient de governance verder in kaart te worden gebracht, waarin de rollen en verantwoordelijkheden worden verduidelijkt. Kansen in de vorm van andere mogelijke partners, binnen of buiten de regio, dienen te worden onderzocht.

Gebouw ontwikkeling

De wensen en eisen van de gebruikers en andere relevante stakeholders moeten worden geïnventariseerd, om zo tot een programma van eisen te komen voor de shared facility. Het programma van eisen kan vervolgens worden vertaald in een schetsontwerp. Als de relevante stakeholders tevreden zijn kan het ontwerpproces worden vervolgd tot het voorlopig ontwerp en tot slot het definitief ontwerp.

Juridische documentatie

Voor het vervolg dient juridische documentatie zoals vergunningen, overeenkomsten en contracten verder te worden onderzocht. Dit betreft bijvoorbeeld het huurcontract met de locatie en de overeenkomsten met de gebruikers.

Business case

In de vervolgstappen dient de business case verder te worden uitgewerkt. Hierin moet in meer detail worden uitgewerkt hoe de omzet is opgebouwd en wat voor verschillende vormen van gebruiksinkomsten kunnen worden toegepast. Hier wordt ook verder ingegaan op mogelijkheden voor abonnementen, tariefstructuur en bijvoorbeeld de kansen voor het uitbreiden van het ledenbestand.

Project management

Als onderdeel van het vervolg dienen verschillende project management stappen te worden uitgewerkt zoals de planning van het project en de risico analyse.

Op basis van de huidige kennis en status is de verwachting dat de Shared Facility van de Future Food Makers in 2026 operationeel kan zijn.

5. Achtergrond informatie

5.1 Eerdere onderzoeken

In de afgelopen jaren zijn verschillende onderzoeken uitgevoerd die als onderlegger hebben gediend of tot de planvorming hebben geleid van de Shared Facility van de Future Food Makers. De relevante onderzoeken zijn bijgevoegd als bijlage:

- A. Food Production Cluster Regio Foodvalley. Actieprogramma verbinden en versterken. Ginder, 2023
- B. Eindverslag Food Academy Nijkerk – Regiodeal, 2023
- C. Visie werklocaties Regio Foodvalley 2020-2030. Stec groep, 2021
- D. Kennisintensieve werklocaties voor de agrofoodsector in het kennishart Ede-Wageningen. Buck Consultants International, 2023
- E. Uitwerking van verdiepende gesprekken Regio Foodvalley Business Driven Campus, 2021

5.2 Intentieverklaringen

De intentieverklaringen als bijlage:

- A. Bieze Food Group
- B. Hazeleger
- C. Aeres MBO

Bedrijven binnen het FPC krijgen regelmatig vragen van partijen (met name start-ups en scale-ups) voor het gebruik van productiefaciliteiten. De geanonimiseerde lijst van aanvragen die in de afgelopen maand (maart 2024) zijn binnengekomen:

Locatie	Type organisatie	Productiegrootte	Aanvraag
Oostenrijk	Scale-up vegan vervanger van ei, melk en bloem	batchgrootte 5000 stuks	Looking for a suitable bottling partner who can fill our product and possibly also procure the ingredients
Amsterdam	Startup vanille pasta	batchgrootte 200.000 stuks	I am looking for a co-packer who can produce food grade 50 ml tubes. I am also looking for a copacker able to fill those tubes with vanilla paste
Leeuwarden	Startup cacao	batchgrootte 1000 stuks	Cacaopowder in stand up plastic/aluminum pouches with a scoop
Nijkerk	Scale-up vleesvervangers	batchgrootte 10.000 stuks	We are looking for co-packers to increase our network of partners. It is crucial to have top sealer machine and able to pack retail plastic trays
Polen	Startup thee	batchgrootte 5000 stuks	Co packing van tea tin with full branding
Den Haag	Startup superfood ingredient	batchgrootte 3000 stuks	Filling and sealing food in powder format
Portugal	Startup thee	batchgrootte 10 stuks	Development of packaging for tea
Amsterdam	Startup honing	batchgrootte 1000 stuks	I would like to work with a supplier who is able to both handle the processing of ingredients and the filling of bottles.
België	Scale-up vegan maaltijden	batchgrootte 1000 stuks	External partner who will eventually take over the production.

5.3 Business case

De business case is toegevoegd als bijlage 5.3.A.

5.4 Begrippenlijst

Regio Foodvalley	De regio bestaande uit gemeentes Barneveld, Nijkerk, Scherpenzeel, Ede, Wageningen, Renswoude, Veenendaal en Rhenen.
Food Productie Cluster (FPC)	Nieuwe naam voor de bedrijvenvereniging in de noordelijke Foodvalley (besloten ALV 15 april 2024). De nieuwe naam is gekozen in plaats van de FAN omdat het doel van de vereniging verbreed is.
Food Academy Nijkerk (FAN)	FAN is een bedrijvenvereniging van 25 foodbedrijven en kennisinstellingen uit Nijkerk en omgeving. Focus van de FAN is het opleiden van food professionals.
Future Food Makers (FFM)	Werktitel voor de shared facility.
Foodeon	Foodeon is de herontwikkeling van de voormalige Struijk fabriek, die wordt omgevormd tot een centrum voor innovatief en duurzaam voedselondernemerschap in Nijkerk.

5.5 Vragenlijst + Antwoorden Subsidieaanvraag

A. Algemeen

1. Wat is de naam van de indienende organisatie(s) & contactpersoon?
 - a. Future Food Makers in combinatie met FOODEon
2. Wat is de vestigingsplaats van het innovatiecluster?
 - a. Nijkerk
3. Waarom kwalificeert uw organisatie als innovatiecluster?
 - a. Omdat binnen het Food Productie Cluster 25 grote, middelgrote en kleine bedrijven, organisaties, kennisinstellingen en overheden sinds de oprichting in 2020 samenwerken op het gebied van innovatie en kennisontwikkeling over Foodproductie. Het cluster bestaat uit partijen uit verschillende sectoren. Het netwerk staat open voor uitbreiding van bedrijven uit de provincies Gelderland en Utrecht. Verdere informatie staat in hoofdstuk 4.3.
4. Uit welke partijen bestaat uw innovatiecluster? Geef een omschrijving van rol en inhoud.
 - a. Het cluster bestaat uit bedrijfsleden (25 bedrijven), Aeres (kennispartner), FOODEon (projectontwikkeling). Daarnaast zijn de eerste contacten gelegd met de WUR. Verdere uitleg staat in hoofdstuk 4.3.
5. Geef een algemene omschrijving van het innovatiecluster met bijbehorende activiteiten
 - a. Het Cluster is met het project FAN succesvol gestart met de uitdagingen op het gebied van de arbeidsmarkt. Foodproductie staat de komende jaren voor een aantal uitdagingen op het gebied van verduurzaming, gezonder maken van voeding, robotisering en automatisering als oplossing voor de arbeidsmarkt vraagstukken. Verdere uitleg staat in hoofdstuk 4.3.
6. Beschrijf de functie van de shared facility binnen het innovatiecluster. Welke apparatuur/infrastructuur wordt in de shared facility aangeboden en waarvoor deze gebruikt kan worden. (onderzoek, opschaling, productie, etc).
 - a. De shared facility biedt de mogelijkheid aan de FP-Cluster leden, scale-ups en andere organisatie om in een Foodgrade omgeving een opschaal stap te

maken in de beschikbare proeffabriek. De fabriek wordt gecombineerd met vergaderzalen en ontvangstruimtes waarin de ontwikkelde resultaten gepresenteerd kunnen worden. Verdere uitleg staat in hoofdstuk 4.

7. Beschrijf de governance van het innovatiecluster
 - a. Het food productie cluster staat onder governance van een stuurgroep. Deze stuurgroep bestaat uit bestuurders en ambtenaren van de gemeentes Nijkerk, Barneveld en Scherpenzeel. Daarnaast zijn 2 zetels in de stuurgroep bezet door medewerkers van Aeres MBO. Verdere informatie over de governance staat in hoofdstuk 4.3.
8. Beschrijf op welke onderdelen uw project voldoet aan doelstellingen van de Regio Deal Foodvalley.
 - a. De shared facilities (proeffabriek en fysieke plek kennisdeling) dragen bij aan ontwikkelingen van producten en kennis op het gebied van de eiwittransitie, voeding en gezondheid en slimme en digitale technologie. Zie antwoord op vraag B3.

B. Bijdrage aan Foodvalley 2030 programma

1. Aan welke stap in de productieketen draagt de voorgestelde faciliteit bij en welke bijdrage levert het aan de valorisatie van kennis?
 - a. De stap waarbij opgeschaald wordt van proefkeuken naar proeffabriek, maar nog voor industriële schaal. Zie hoofdstuk 3.1.
2. Welke kennisvraag staat centraal in het innovatiecluster? (Zie discussie hierover bij IEC-projectplan)
 - a. De kennisvraag die centraal staat is de ontwikkeling van proces innovatie op het gebied van voedselproductie. Hoe kan het productieproces van bestaande en nieuwe producten geïnnoveerd worden.
3. Aan welke van de innovatiethema's (eiwittransitie, circulaire landbouw, voeding en gezondheid, slimme en digitale technologie, en aan welke knelpunten draagt de faciliteit bij? Graag toelichten.
 - a. FFM draagt bij aan de eiwittransitie, omdat veel aanvragen betrekking hebben op de transitie van plantaardig naar dierlijk eiwit. Daarnaast draagt FFM ook bij aan automatisering en robotisering van handelingen, omdat de noodzaak hiertoe groot is als gevolg van de tekorten op de arbeidsmarkt.
4. Wat is de toegevoegde waarde van de faciliteit binnen het ecosysteem en aan welke knelpunten binnen de Regio Deal en doelstellingen van het Foodvalley 2030 programma draagt het bij en hoe groot is de verwachte bijdrage?
 - a. Zie het hoofdstukken 3.1 en 3.2.

C. Vraag naar voorgestelde faciliteiten

1. Hoe groot is de verwachte vraag naar de voorgestelde faciliteit de komende 5 jaar? Waarop is deze inschatting gebaseerd? Welk gedeelte van de voorgestelde capaciteit wordt hiermee ingevuld?
 - a. Verwachting is dat er 3-4 dagen per week in de komende jaren gebruik wordt gemaakt van de faciliteit. Hiervan worden 2-3 dagen voor rekening genomen door de huidige en toekomstige FAN leden en 1-2 dag door externe partijen waaronder Startups. De overige dagen is de faciliteit eventueel o.a. beschikbaar om operators en monteurs op te leiden. Indien de startups

- gebruik kunnen maken van de faciliteit en de beschikbare kennis die er binnen de FP-Cluster geboden wordt maakt behoudt dit meer bedrijven voor de regio.
- b. Op dit moment ziet het ernaar uit dat zo'n 400m² van in totaal 2500 m² niet openbaar toegankelijk is.
2. Is er betalende vraag vanuit meerdere potentiële en/of een sterk gemixte groep (i.e. zowel start-ups, MKB als grote bedrijven) gebruikers in Nederland? Welke potentiële gebruikers hebben aangegeven capaciteit te willen gebruiken?
 - a. Op dit moment hebben 2 FP-Cluster leden zich gemeld om substantieel gebruik te maken van de faciliteit. Daarnaast hebben meerdere leden van de FAN aangegeven interesse te hebben in het gebruik van de shared facility. Ook zijn er bij verschillende partijen in het cluster vragen binnengekomen van startups en scaleups die gebruik zouden willen maken van de faciliteiten. Deze vragen kunnen nu niet gehonoreerd worden, maar zouden wel in de shared facility passen.
 3. Zijn er betalende partijen die al toezeggingen hebben gedaan middels commitment voor gebruik van de faciliteit?
 - a. Hazeleger B.V. en Bieze Food Group hebben toezegging gedaan dat ze de faciliteit willen gebruiken. Deze toezegging is vastgelegd in een intentieverklaring (zie bijlage 5.2).

D. Bestaand & toekomstig aanbod van voorgestelde faciliteiten

1. Welke met het voorstel vergelijkbare faciliteiten bestaan er momenteel al binnen NL en binnen de regio (Gelderland/Utrecht) of worden de komende 5 jaar gerealiseerd? En wat is de beschikbaarheid van deze faciliteiten.
 - a. We hebben een verkenning uitgevoerd en hebben daaruit de volgende alternatieve mogelijkheden opgehaald, zie hoofdstuk 3.2.
2. Beschrijf soortgelijke faciliteiten en de mate waarin de faciliteit complementair is
 - a. Zie hoofdstuk 3.
3. Welk gedeelte van deze faciliteiten is/wordt ook toegankelijk voor derden?
 - a. De productiefaciliteit staat open voor alle partijen die er gebruik van willen maken. Van de totale 2500 m² oppervlak zal een deel specifiek in gebruik genomen worden door een aantal FP-cluster leden. Naar verwachting omvat dit oppervlak 400-500 m².
4. In hoeverre sluit de voorgestelde faciliteit aan bij de wensen van potentiële gebruikers (bijv door specifieke bij de innovatiethema's behorende beperkingen ten aanzien van de toegankelijkheid van de faciliteit op te lossen)?
 - a. De FP-cluster leden ontvangen verzoeken van scale-up bedrijven om gebruik te maken van hun industriële productiemogelijkheden. Deze zijn hier echter niet geschikt voor en het uitvoeren van productietests binnen een dergelijke op efficiency gericht operatie werkt verstorend. Het op een aparte locatie organiseren van deze mogelijkheid biedt veel meer mogelijkheden. De kruisbestuiving van kennis omtrent productontwikkeling zou erdoor versterkt worden. Daarnaast is het prettig voor de startende bedrijven om in een omgeving gevestigd te zijn waarin kennis en faciliteiten beschikbaar zijn die hun groei ondersteunen.

E. Financieel

1. Geef een volledige verwachting van de investerings- en exploitatiebegroting
 - a. Zie hoofdstuk 4.4 over financiering.
2. Hoe groot is de potentie van de voorgestelde faciliteit om binnen 5 jaar na realisatie operationeel kostendekkend te zijn zonder subsidie?
 - a. Op dit moment nog niet in te schatten. Er moet vooral verder uitgezocht worden welke dagomzet realistisch haalbaar is.
3. Wat is de verwachte terugverdientijd van de investeringen?
 - a. Op basis van de berekening is de terugverdientijd van de investeringen ongeveer 5 jaar.
4. Welke maatregelen worden genomen om zo doelmatig mogelijk met de beschikbare middelen om te gaan?
 - a. De faciliteit zal beschikbaar zijn voor een breed aantal bedrijven waarmee de doelmatigheid verhoogd wordt. Zoals beschreven in de vervolgstappen in hoofdstuk 4.5 dient dit in het vervolg verder te worden uitgewerkt.
5. Zijn er bedrijfseconomisch voordeliger alternatieven/oplossingen voorhanden voor de dienstverlening van de faciliteit?
 - a. Voor bepaalde functies van de shared facility is een voordeliger alternatief te vinden (zoals eenmalig een extern zaaltje huren voor een training), maar de combinatie van functies is niet beschikbaar op een alternatieve locatie. Een andere optie zou zijn voor de aangesloten partijen om zelf de faciliteiten aan te schaffen, maar deze optie is niet voordeliger.
6. Hoe en wanneer verwacht de faciliteit operationeel kostendekkend te worden
 - a. Op basis van de subsidievoorwaarden is de faciliteit vanaf opening kostendekkend.
7. Gebruikers betalen aantoonbaar een kostendekkend tarief; dit tarief moet marktconform zijn. Een onderbouwing daarvan maakt onderdeel uit van de aanvraag.
 - a. Op dit moment is de tariefstructuur nog niet in detail uitgewerkt, zoals in hoofdstuk 4.5 beschreven dient dit in de vervolgstappen verder te worden uitgewerkt. Voor onderdelen van de shared facility waarvoor vergelijkbare alternatieven beschikbaar zijn, is inzichtelijk wat de tarieven zijn. Bijvoorbeeld voor het huren van een kantoorruimte of het huren van een ruimte. Deze tarieven worden als referentie gebruikt voor het samenstellen van een tarievenlijst.
8. Tariefstructuur met tarievenlijst is onderdeel van het business plan (p/uur, p/dag, p/m² etc.) + onderbouwing van de tarieven en uitsplitsing voor eigen gebruik en gebruik van derden.
 - a. Dit dient in de vervolgstappen verder te worden uitgewerkt, zoals in hoofdstuk 4.5 beschreven.
9. Het business plan vermeldt de bezettingsgraad, die wordt gehanteerd bij de bepaling van de tarieven;
 - a. Bezettingsgraad is 150-250 dagen/jaar=60%. Zie de business case in bijlage 5.3.
10. De omvang van aan de faciliteit doorberekende overhead wordt toegelicht. Hoe ziet de administratie van de faciliteit eruit? De faciliteit dient zelfstandig geadmistreerd te worden (accountant proof) waarop de kosten integraal worden geboekt. Dit is een

voorwaarde voor toekenning en verantwoording van de subsidie die door de provincie zal worden verleend. Ook het gebruik moet inzichtelijk gemaakt worden.

- a. In de operationele kosten zijn posten opgenomen voor administratie, accountants en adviseurs. Zie de business case in bijlage 5.3.