

Projectaanvraag regio FoodValley
Bijdrage opstartkosten Rode loper WFC/ Gastronomicum
REGIOCONTRACT REGIO FOODVALLEY

A. Projectgegevens**A.1. Project**

Gegevens project

Projectnaam:	Rode loper WFC/ Gastronomicum
Speerpunt Strategische agenda :	Stimuleren relatie bedrijven en onderwijs
Thema (regiocontract):	Arbeidsmarkt & Onderwijs
Domein:	Economie en Werkgelegenheid
Projectnummer:	N.v.t.
Bestuurlijk trekker (gemeente en bestuurder):	J. Weijland, wethouder gemeente Ede
Ambtelijk coördinator:	
Gegevens externe financiering	
Subsidieverstrekker 1:	Provincie Gelderland
Subsidieverstrekker 2:	
Naam externe subsidierегeling:	Subsidieverordening meerjarenprogramma's Gelderland. (Regiocontract FoodValley d.d. 25-4-2012)
Aanvraagdatum:	13 april 2012
Datum beschikking:	4 mei 2012
Zaaknummer/behandelnummer (beschikking):	2011-019068
Subsidieverstrekker 2:	
Aanvraagdatum:	
Datum beschikking:	
Zaaknummer/behandelnummer (beschikking):	

A.2. Contactpersonen

Naam projectleider	Organisatie	Telefoon	Emailadres:
	Gemeente Ede	06-	@ede.nl
Kernteamleden	Organisatie	Telefoon	Emailadres:
	Gemeente Ede	06	@ede.nl
Naam financieel medewerker	Organisatie	Telefoon	Emailadres:
	Gemeente Ede	(0318)	@ede.nl

A.3. Doelstelling

- Geef aan met welk doel het project wordt uitgevoerd.

Het WFC is van wezenlijk belang om de regio FoodValley te ontwikkelen tot internationale topregio Agrofood. Het WFC wordt een iconisch experience center voor bezoekers en dé internationale etalage van de Nederlandse sectoren Agro & Food en Tuinbouw. En draagt daarmee bij aan versterken van het vestigingsklimaat voor de regio FoodValley. Het WFC moet tegelijkertijd dienen als vliegwiel voor het realiseren van een WFC Campus, complementair aan de Wageningen Campus, met internationale allure voor foodgeleerde bedrijven en kennisinstellingen.

Het Gastronomicum heeft een rode loper functie voor de ontwikkeling van het World Food Center. In het Gastronomicum wordt in aanloop naar de realisatie van het WFC een plek gecreëerd waar consumenten, bedrijven en wetenschap elkaar ontmoeten, inspiratie opdoen en trends en ontwikkelingen in food zien en

beleven. Het doel van het rode loper concept / Gastronomicum is om het WFC te positioneren als dé plek voor publieksgerichte foodactiviteiten in aanloop naar de ontwikkeling van het WFC. Daarnaast zoekt het Gastronomicum de verbinding met lokale kennisinstellingen (waar grote behoefte is aan aansprekende praktijkruimten) en bedrijven – de triple helix.

A.4. Resultaten

- Geef een beschrijving van de beoogde resultaten en benoem een of enkele indicatoren die gerealiseerd gaan worden. Smart formuleren (3 slootkanten, 5 ha, 200 kinderen, 30% daling).

A Het leveren van een financiële (eenmalige) bijdrage in de opstartkosten voor de realisatie van het Gastronomicum ten behoeve van (onder andere) realisatie World Food Center en bekendheid Regio FoodValley.

Indicator(en)		grootheid	<u>Datum gerealiseerd</u> (verwacht)
1.	Gebouw geschikt maken		Medio 2016
2.	Inrichting realiseren		Medio 2016
3.	Conceptuitwerking en programmering		Medio 2016
4.	Opening Gastronomicum		Medio 2016

A.5. Beschrijving projectactiviteiten

- Geef aan welke acties er plaatsvinden om de resultaten en de doelstelling te bereiken. Hierbij ook rekening houden met promotie en publiciteit. Financiers en de regio hechten sterk aan de zichtbaarheid van projecten.

Waarom?

Zoals verwoord in de notitie "Op weg naar een strategische agenda FoodValley 2015-2019" heeft de FoodValley regio de potentie om zich over een aantal jaren te ontwikkelen tot hét agrofoodcentrum van Europa, dé plek voor kennis en innovatie op het gebied van gezonde en duurzame voeding. Ter verzilvering van deze potentie is het WFC van grote betekenis. Want het WFC wordt dé internationale etalage van de totale Nederlandse sectoren Agro & Food en Tuinbouw. Een ontmoetingsplek voor bedrijven, kennisinstellingen en consumenten met als doel kennis over voeding en gezondheid, verduurzaming, productiemethoden en technische ontwikkelingen te verspreiden. De vele partijen die onderdak kunnen krijgen in het WFC variëren van chef-koks, producenten en veredelaars tot aan retailers, boeren, vissers, tuinders en gezondheidsspecialisten.

Het Gastronomicum fungeert als 'de rode loper' van het WFC, de kwartiermaker, de opmaat naar het iconisch experience center waar de Nederlandse agrofoodsector en tuinbouwbranche haar toonaangevende rol in de wereldwijde voedselvoorziening kan laten zien. Hierdoor neemt de bekendheid van het WFC toe en de adoptie door de belangrijkste triple helix stakeholders.

Wat is het?

Voor de regio Food Valley - en het WFC in het bijzonder - is het Gastronomicum een uithangbord van de ambities om het levend foodlab te worden van de wereld. Een plek waar bruggen geslagen worden tussen foodindustrie, chefs, wetenschap, boeren en consumenten. Het Gastronomicum is een plek waar bedrijven, wetenschappers en consumenten elkaar kunnen ontmoeten en praten over foodvraagstukken. En waar op een inspirerende wijze nieuwe trends en ontwikkelingen rond food worden gedemonstreerd, geproefd en beleefd.

Het Gastronomicum stimuleert educatie & talentontwikkeling in food. Allereerst biedt het plaats aan de Foodservice Talent Academy, een initiatief om high potentials in food – werkzaam als manager, marketeer, ondernemer, producent – te scholen in strategieontwikkeling, persoonlijke ontwikkeling en marktkennis. Daarnaast biedt het plaats aan een nieuw initiatief van Food Inspiration: de *Farmeteers Academy*. Primaire producenten – denk aan boeren en telers – leren om naast *farmer* ook *marketeer* te worden: Online marketing, gastvrijheid, klantgerichtheid, sales, strategie, branding, samenwerking in de keten: de kennis die beschikbaar is bij Food Inspiration haar zusterbedrijven en bij belangrijke partijen in de regio, gaan we inzetten om de producenten in de regio en landelijk te helpen in het nieuwe

ondernemerschap.

Het Gastronomicum gaat ook plaats bieden aan startups in food. Steeds meer jonge entrepreneurs zien mogelijkheden om met een nieuw product de dynamische foodmarkt te betreden. Food Inspiration gaat deze jonge bedrijven helpen te accelereren. Het Gastronomicum zal daarmee als een aanjager dienen voor food startups. .

In de verdere uitwerking van het concept is nadrukkelijk aandacht voor de regionale triple helix samenwerking tussen bedrijfsleven, overheden en kennisinstellingen.

Ten aanzien van de (start)locatie gaan we momenteel uit van de nog beschikbare ruimte in de Frisokazerne.

Om het boven staande mogelijk te maken is een bijdrage in de opstartkosten nodig. De opstartkosten bestaan uit de kosten voor enerzijds de 'software' (programmering, conceptontwikkeling, ureninzet gemeente en Food Inspiration) en anderzijds de 'hardware', zoals de aanpassingen aan het gebouw en de inrichtingskosten.

A.6. Uitvoeringspartners

Uitvoerder	Opdracht	Telefoon	Emailadres:
Food Inspiration		(0)6	@shootmyfood.com

B. Financiële projectgegevens

B.1. Begroting

	Totale kosten (ex BTW)	€ 1.026.657	inclusief ambtelijke uren: € 90 projectleider (≥ schaal 10) & € 65 projectmedew. (≤ schaal 9) Uitgaan van 1300 productieve uren per jaar /1 FTE
1.	Projectmanagement	€ 70.000	<ul style="list-style-type: none"> Het ontwikkelen, formuleren, verbeelden, organiseren en doorrekenen van het concept Het intern en extern overleggen met diverse partijen Het ontwikkelen van een nieuw ecosysteem van foodnetwerken in de regio FoodValley en daarbuiten middels events, opvallende programmering en externe communicatie. Het benutten en ontsluiten van bestaande netwerken van Shoot my food en Food Inspiration voor het Gastronomicum. De kosten van het inhuren van sprekers, chefs, professionals in licht, geluid en beeld, en anderen voor actieve programmering. Dit gebeurt 40 weken per jaar. Het ontwikkelen van
2.	Voorbereiding/planvorming	€ 70.000	
3.	Activiteit 1. Conceptontwikkeling	€ 25.000	
4.	Activiteit 2. Coaching/curatorschap	€ 50.000	
5.	Activiteit 3. Programmering	€ 230.000	

			foodexposities en foodevents in de brede zin van het woord.
6.	Activiteit 4. Gebouwaanpassingen	€ 357.000	Aanpassingen aan de Frisokazerne om dit geschikt te maken voor het gastronomicum en inrichting en aankleding van de ruimten.
7.	Activiteit 5. Inrichting	€ 190.000	
8.	Promotie en Publiciteit	€ 20.000	
9.	Monitoring/accountant	€ 2.000	
10.	Niet subsidiabele kosten (o.a. bijdrage egaliseringsreserve)	€ 12.657	
11.	Niet-verrekenbare BTW	€	
	som ambtelijke uren	Aantal uren	Onderdeel van bovenstaande posten, niet optellen in totaal
	Projectleiding (€ 90,-/uur) ≥ schaal 10	1460	€ 140.400
	Projectondersteuning (€ 65,-/uur) ≤ schaal 9		€

B.2. Financiering					
a.	Totale kosten (ex BTW)	€ 1.026.657	100% (conform begroting)		
	Inkomsten	Bedrag	Aandeel van de kosten %	Vaste bijdrage	Geef aan hoe de bijdrage is vastgelegd (beschikking/verklaring)
b.	Gemeente Barneveld	€	%	Ja/Nee	
c.	Gemeente Ede	€ 262.157	26%	Ja/Nee	Beschikbare budgetten
d.	Gemeente Nijkerk	€	%	Ja/Nee	
e.	Gemeente Renswoude	€	%	Ja/Nee	
f.	Gemeente Rhenen	€	%	Ja/Nee	
g.	Gemeente Scherpenzeel	€	%	Ja/Nee	
h.	Gemeente Veenendaal	€	%	Ja/Nee	
i.	Gemeente Wageningen	€	%	Ja/Nee	
j.	Stichting Vernieuwing Gelderse Vallei	€	%	Ja/Nee	
k.	Derden (verklaringen en beschikkingen bijvoegen)	€ 257.500	25%	Ja/Nee	
l.	Prov. Utrecht	€	%	Ja/Nee	
m.	Prov. Gelderland	€ 507.000	49%	Ja/Nee	

B.3. Tijdsplan			
Startdatum activiteiten	1 juni 2015	Einddatum activiteiten	31 mei 2016
Totaal begroot	€ 1.026.657	100%	
Kosten 2012	€	%	
Kosten 2013	€	%	
Kosten 2014	€	%	
Kosten 2015	€ 513.329	50%	
Kosten 2016	€ 513.329	50%	

C. Ondertekening

C.1. Ondertekening					
Naam		Naam		Naam	
Projectleider		Leidinggevende/ Gemeentesecretaris		Financieel medewerker gemeente (ter kennisgeving)	
Datum		Datum		Datum	
Plaats	Ede	Plaats	Ede	Plaats	Ede

D. Bijlagen

D.1. Checklist bijlagen		
1.		Projectplan
2.		Communicatieplan
3.		Cofinancieringsverklaringen van derden en/of partners
4.		Beschikkingen van derden