

Fakta om Stålcentrum og Stålcentrum-RTC



Marts 2006

Stålcentrum

"Stålcentrum – Procesudstyr til fødevarerindustrien" er et virksomhedsnetværk, der styrker deltagernes konkurrenceevne gennem samarbejde om udvikling af innovativt procesudstyr til fødevarer- og ingrediensindustrien.

Stålcentrum blev etableret i december 2005 og har et stigende medlemsantal, der pr. medio marts 2006 er på cirka 70.

Det er centralt for Stålcentrum at have deltagelse fra hele værdikæden fra materialeleverandører over producenter af komponenter, udstyr og anlæg til slutbrugere i fødevarerindustrien og farmaceutiske industri, således at slutbrugernes behov kan initiere innovation helt fra begyndelsen af værdikæden.

Målgruppen for Stålcentrum er cirka 1.500 virksomheder. Mange af virksomhederne i målgruppen ligger i Trekantområdet i Østjylland - i den såkaldte rustfri stålklynge – men netværket er åbent for alle virksomheder i den rustfri stålindustri og tilgrænsende brancher, som arbejder med procesudstyr til fødevarerindustrien. Fødevarer-, bioteknologiske- og farmaceutiske industrier er ligeledes naturlige medlemmer.

Stålcentrum er stiftet af: Stålklyngen Trekantområdet, Teknologisk Institut, Trekantområdet Danmark, Kolding Erhvervsudvikling, Syddansk Universitet/CESFO, CEU Kolding, Foodture, Vejle Amt, Odense Tekniske Skole/ErhvervsAkademiet, DTU Food, Tuborg-Fredericia Bryggeri, Grundfos A/S og Alfa Laval Kolding A/S.

Fordele ved medlemskab af Stålcentrum

- Deltagelse i netværk og mulighed for at diskutere udfordringer og løsninger med andre virksomheder
- Mulighed for at påvirke netværkets fremtidige arbejdsområder og adgang til resultaterne af dette arbejde
- Mulighed for at indgå alliancer og partnerskaber med andre virksomheder til fælles bedste
- Eksklusive virksomhedsbesøg suppleret med faglige indlæg
- Deltagelse i workshops, hvor netværkets arbejdsgrupper gør status
- Invitationer til temadage og seminarer om bl.a. materialeteknologi, hygiejnisk design og fremstillingsteknologi
- Adgang til søgbar database over guidelines, love, standarder og virksomhedsnormer om hygiejnisk design
- Annoncering af virksomhedens produkter og ydelser på videnportal
- Overblik over danske videninstitutioners kompetencer og tilhørende kontaktpersoner
- Adgang til litteraturlibrary
- Overblik over projektstøttemuligheder
- Ret til at bruge centrets logo



Hertil kommer portalen www.staalcentrum.dk, som løbende formidler ny viden til målgruppen. Portalen har en åben del for alle interesserede og en medlemsdel, som er forbeholdt netværkets deltagere, og som blandt andet giver adgang til alle arbejdsgruppernes dokumenter.

Stålcenrum finansieres af medlemmerne i netværket. Teknologisk Institut er projektleder.

Stålcenrum-RTC

Stålcenrum-RTC er et teknologicenter for procesudstyr til fødevarerindustrien. RTC står for Regionalt TeknologisCenter.

Stålcenrum-RTC er en del af virksomhedsnetværket Stålcenrum og fungerer som Stålcentrums operationelle F&U-afdeling.

Formålet med Stålcenrum-RTC er at skabe markedsdrevet innovation og vækst med henblik på at udbygge Danmarks styrkeposition indenfor fremstilling af maskiner og udstyr til fødevarerproduktion. Målet nås ved at skabe et tæt forpligtende samarbejde mellem virksomheder og videninstitutioner.

Stålcenrum-RTC har fokus på, at alle led i værdikæden skal forstå kunden og proaktivt skabe innovation og værdi for kunden.

Stålcenrum-RTC skal generere innovation, der styrker en meget stor del af dansk erhvervsliv. Fødevarerindustrien og de tilhørende leverandørnetværk står for 25 procent af den samlede beskæftigelse i Danmark. Den danske eksport af maskiner til fødevarer- og emballeringsindustrien var i 2004 på cirka 6,5 mia. kroner, hvilket gør Danmark til en af de ti største eksportører på dette felt i verden.

Stålcenrum-RTC har fra begyndelsen defineret 10 projekter med betydeligt markedsrettet og teknologisk perspektiv:

1. Anvendelse af ERP-styringssystemer (IKT) i den internationale værdikæde. Projektleder: Syddansk Universitet/CESFO.
2. Interaktiv visualisering og simulering til korrekt indretning af arbejdsplads i fødevarerindustrien. Projektleder: AUC.
3. Innovativ udnyttelse af nye materialer. Projektleder: Danmarks Tekniske Universitet – IPL.
4. Sensorteknologi til videnbaseret procesautomation. Centerleder: Teknologisk Institut – Center for ProcesOptimering.
5. Branchecertificering af udstyr, procesanlæg og virksomhed i henhold til god hygiejnisk procespraksis (GHMP). Centerleder: Teknologisk Institut – Center for ProcesInnovation.
6. Udvikling af innovativt og industrielt designet procesudstyr drevet af nye tekniske muligheder og markedstrends. Projektleder: BioCentrum-DTU.
7. Innovation og forandringsledelse i værdikæden. Projektleder: Foodture.
8. Efteruddannelse – ibrugtagning af nye materialer/dokumentationssystem. Projektleder: CEU Kolding.
9. Shared services – samarbejde om tegnings- og dokumentationsarbejde. Projektleder: CEU Kolding.
10. Værdikædefora – udvikle netværk og formidle viden. Projektleder: Stålcenrum.

Stålcenrum-RTC har et samlet budget på cirka 5,1 mio. kroner for 2006.

Heraf kommer 2,0 mio. kroner fra Videnskabsministeriet. 0,75 mio. kroner er regionalt, offentligt tilskud. Herudover bidrager de deltagende virksomheder med cirka 1,9 mio. kroner i form af tidsforbrug til Stålcenrum-RTC's projekter. Den resterende finansiering kommer fra Stålcenrum og fra konsortiet bag etableringen af Stålcenrum-RTC.