



Regeling Economie en Innovatie Noordoost-Brabant

Resultaten 2018 - 2019

Jaarlijks ontvangen ongeveer 10 -12 projecten in Noordoost-Brabant een subsidie vanuit de Regeling Economie en Innovatie (E&I). Deze subsidieregeling van Provincie Noord-Brabant wordt in onze regio uitgevoerd door Regio Noordoost Brabant.

De subsidie - maximaal € 50.000 - kan worden aangevraagd door bedrijven in de regio die samen werken aan innovaties op het gebied van transitie landbouw, voeding & gezondheid en klimaat & energie. De subsidie kan worden gebruikt voor onder andere marktverkenning, conceptontwikkeling, onderzoek naar de technische, financiële en economische haalbaarheid van een product en voor de ontwikkeling van prototypes.

Wij presenteren hier de projecten die in 2018 en 2019 in aanmerking zijn gekomen voor een subsidie E&I (status per 1 mei 2020). De projecten hebben een maximale doorlooptijd van twee jaar. Een deel van de projecten is inmiddels afgerond, een deel is nog volop in ontwikkeling.

Regio Noordoost Brabant

Projecten die in 2019 in aanmerking
kwamen voor subsidie

Healthy Fridge

Bink en De Roos, Vinkel, Schijndel en 's-Hertogenbosch



'Verse salade net zo makkelijk bereikbaar maken als een candy bar' is de missie van Healthy Fridge. De projectpartners ontwikkelen het Healthy Fridge concept en onderzoeken wat de beste verkooppunten zijn. De salades worden verkocht in bekertjes die weer ingeleverd kunnen worden. Niet-verkochte salades gaan naar de voedselbank of naar TooGoodtoGo. De ingrediënten voor de salades komen direct van boeren uit de regio.

Projectperiode: april 2019 – oktober 2020
Totale projectkosten: € 106.490,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Boeren met power

MeDunkt, 's-Hertogenbosch en Erp



MeDunkt ontwikkelt een duurzame batterij om energie op te slaan bij agrarische bedrijven. Met deze batterij gaat het 'piekverbruik' omlaag. Ook wordt het elektriciteitsnet lokaal minder belast. Dat betekent onder andere lagere energiekosten voor agrarische bedrijven. De batterij bestaat uit duurzame materialen en is volledig recyclebaar.

Projectperiode: september 2019 - februari 2021
Totale projectkosten: € 35.350,-
Subsidie: € 13.800,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Gezonde alternatieven voor mayonaise

Organic Love, Uden en Driel



Organic Love ontwikkelt een nieuwe lijn mayonaise producten op basis van groenten. Dit is een gezond alternatief voor bestaande mayonaiseachtige producten. Om dit mogelijk te maken wordt de receptuur, een industriële productielijn en de logistiek ontwikkeld. Ook worden evenementen in winkels en een campagne over gezonde voeding opgezet.

Projectperiode: maart 2019 - maart 2021
Totale projectkosten: € 100.100,-
Subsidie: € 49.800,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Automatisering Champignons sorteren

Verbruggen Mechanisatie, Erp en Veghel



Verbruggen Mechanisatie ontwikkelt samen met Cox Champignons Productie een automatische optische sorteermachine voor de verwerking van champignons. De machine detecteert stelen met dekaarde en snijdt deze direct na de oogst af. Hierdoor krijgt het product een meerwaarde en kan worden bespaard op beperkt beschikbare arbeid op piekmomenten.

Projectrealisatie: februari 2019 - december 2019
Totale projectkosten: € 109.700,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Vleesvervangers op basis van veldbonen

BOON-Foodconcepts, 's-Hertogenbosch en Zevenaar



BOON-Foodconcepts en Compaxo Fijne Vleeswaren ontwikkelen samen een nieuwe generatie plantaardige producten op basis van veldbonen. Deze innovatie draagt bij aan de transitie van dierlijke naar plantaardige eiwitten.

Projectperiode: augustus 2019 - augustus 2020
Totale projectkosten: € 108.500,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Duurzame Maisteelt

Loonbedrijf Loeffen, Schaijk



Loeffen ontwikkelt samen met Loonwerk-combinatie LvCM een maisteeltmethode op zandgrond waarbij er minder stikstof naar het grondwater uitspoelt. Hierdoor verbetert de bodemgezondheid en zijn er minder gewas-beschermingsmiddelen nodig. Deze nieuwe methode draagt bij aan verduurzaming van de maisproductie. De eerste resultaten zijn veelbelovend, klik op [deze link](#) voor meer informatie over de eerste resultaten.

Projectperiode: februari 2019 - februari 2020
Totale projectkosten: € 76.060,-
Subsidie: € 38.030,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Automatisch oogsten van asperges

AvL Motion, Westerbeek



AvL Motion ontwikkelt een autonome oogstmachine om het gehele seizoen asperges te kunnen oogsten. Door de toepassing van mini-tunnels wordt het oogstseizoen met 15-30 dagen verlengd. De combinatie van deze teelt- en oogstmethode verbetert zowel de kwaliteit als de kwantiteit van de aspergeoogst.

Projectperiode: augustus 2019 – mei 2020
Totale projectkosten: € 115.000,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Kip Datachain

Foodinsights, 's-Hertogenbosch



De projectpartners ontwikkelen een dataplatform voor de kipindustrie op basis van blockchain-technologie. Door relevante transacties in de keten zichtbaar te maken, zowel product- als geldstromen, draagt het platform bij aan een grotere transparantie in de kipketen.

Projectperiode: februari 2019 - januari 2021
Totale projectkosten: € 100.083,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Watersnijstelsysteem met visiontechnologie

Verbruggen-Mechanisatie, Erp en Sint-Oedenrode



Verbruggen Mechanisatie en Genson Fresh Fruits & Vegetables ontwikkelen een door een visionsysteem gestuurd snijstelsysteem om prei blad en wortel met een waterstraal exact te kunnen snijden. Deze innovatie verbetert de kwaliteit en houdbaarheid van de producten en vermindert de belasting van medewerkers.

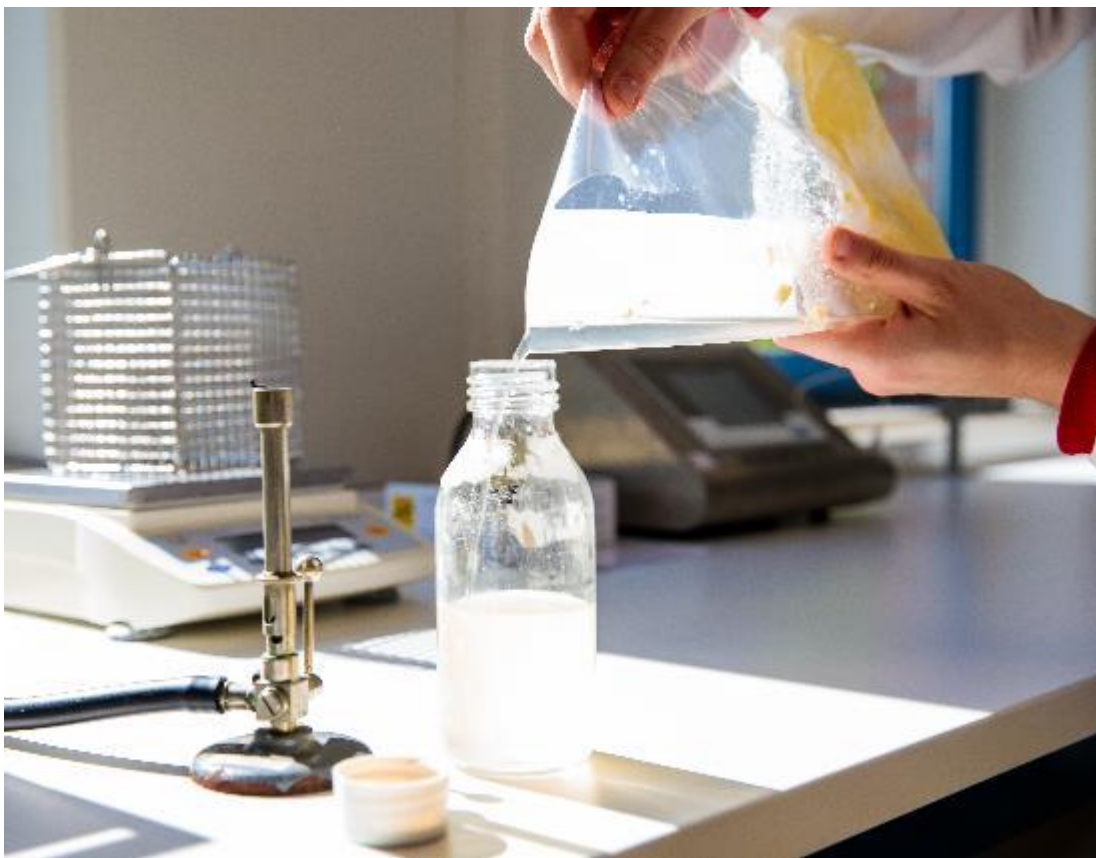
Projectperiode: november 2019 - juli 2020
Totale projectkosten: € 131.250,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Toepassing sulfietvervanger in food

BPOC, 's-Hertogenbosch



Afgelopen jaren is door BPOC een preparaat voor sulfietvervanging in wijn ontwikkeld. Dit preparaat kan ook in de voedselindustrie worden toegepast. In dit project wordt dat op fabrieksschaal getest en wordt aan de commerciële propositie gewerkt.

Projectperiode: oktober 2019 - augustus 2020
Totale projectkosten: € 205.000,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Fosfaathergebruik uit proceswater

Dimaen, Boxtel



Dimaen en Flowselect ontwikkelen een pilotinstallatie en minimaal één afzetkanaal voor fosfaathergebruik uit restromen. Deze innovatie kan helpen om Brabant zelfvoorzienend te maken in fosfaat en om het huidige fosfaatoverschot in Nederland terug te dringen. Fosfaat is een onmisbaar ingrediënt voor de landbouw.

Projectperiode: mei 2019 - april 2020
Totale projectkosten: € 108.100,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Regio Noordoost Brabant

Projecten die in 2018 in aanmerking
kwamen voor subsidie

ARTPred Livestock

ARTPred, 's-Hertogenbosch en Erp



ARTPRED ontwikkelt een klinisch gevalideerde, commerciële test om de vruchtbaarheid van paarden te meten. Deze test maakt het mogelijk om fokprogramma's te optimaliseren, bijvoorbeeld door middel van aangepaste voedingsschema's.

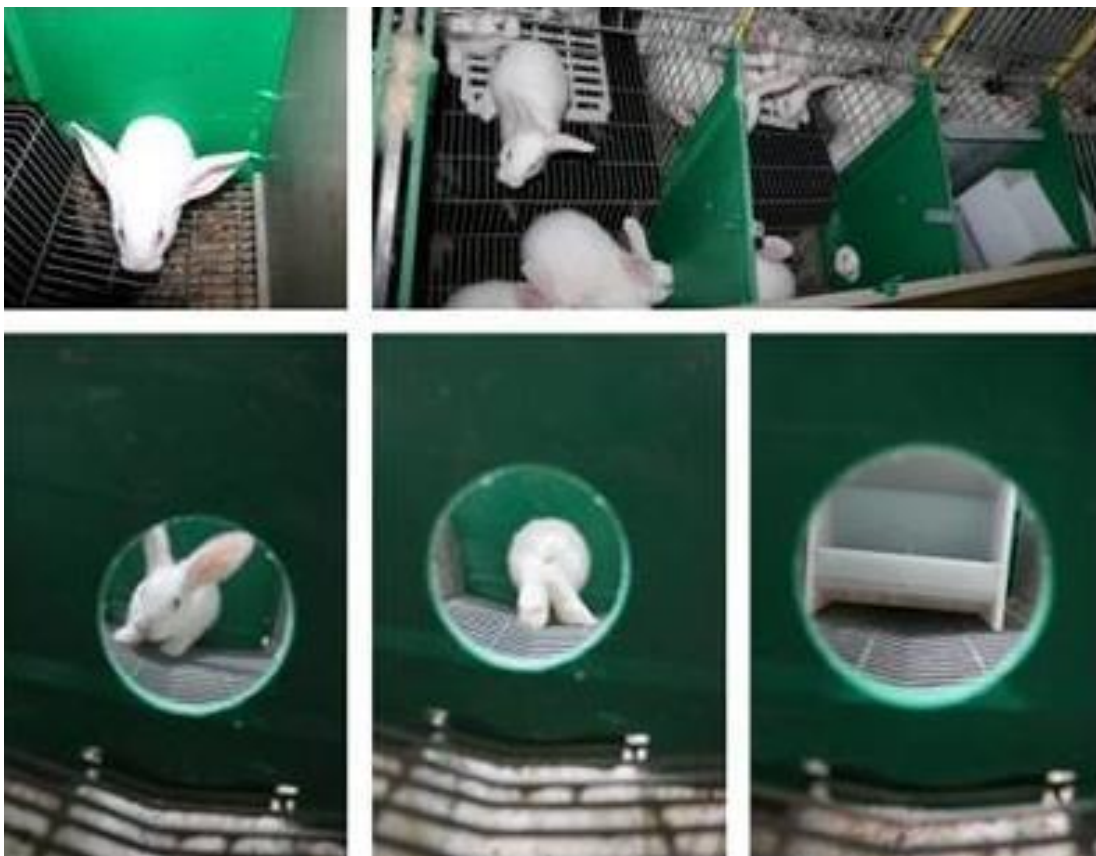
Projectperiode: juni 2018 – december 2020
Totale projectkosten: € 136.000,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Innovatie in de konijnenketen

Fransen Gerrits, Erp en Veghel



Victoria Mengvoeders, Konijnenslachterij Van Assche en Broviand hebben samen met relevante marktpartijen een nieuw welzijnsconcept en een speciaal voer ontwikkeld voor konijnen, waardoor er op korte termijn een sterk merk konijnenvlees ontwikkeld, kan worden. Hiermee kan het marktaandeel duurzaam konijnenvlees worden vergroot.

Projectrealisatie: maart 2018 – maart 2020
Totale projectkosten: € 171.000,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Tiny Restaurant Boer-educatie

Stichting MIEP, Uden en 's-Hertogenbosch



In het Tiny restaurant leren kinderen en jongeren de waarde van ons voedsel letterlijk van het land op het bord kennen. Ze voelen, koken en proeven. Wat is smaak? Welke weg heeft je eten afgelegd? Wat is voedingswaarde? Hoe zit het met eten en duurzaamheid? Met het Tiny restaurant wordt de boer en de kok gefaciliteerd. Dit mobiele restaurant maakt het mogelijk om op de locatie van de boer te koken. Zo zijn de lijnen van het land op het bord kort.

Projectperiode: oktober 2018 – oktober 2020
Totale projectkosten: € 100.000,-
Subsidie: € 35.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Ontwikkeling AS-Altimeer

Beklu, St. Odiliapeel (Uden)



Beklu heeft een techniek ontwikkeld om de dunne fractie bij mestverwerking droog, stapelbaar, geurloos en houdbaar te maken. Hierdoor is het product makkelijk te exporteren. Het doel van het project is om een volledig geautomatiseerd productieproces te ontwikkelen om dit product op grote schaal te kunnen produceren.

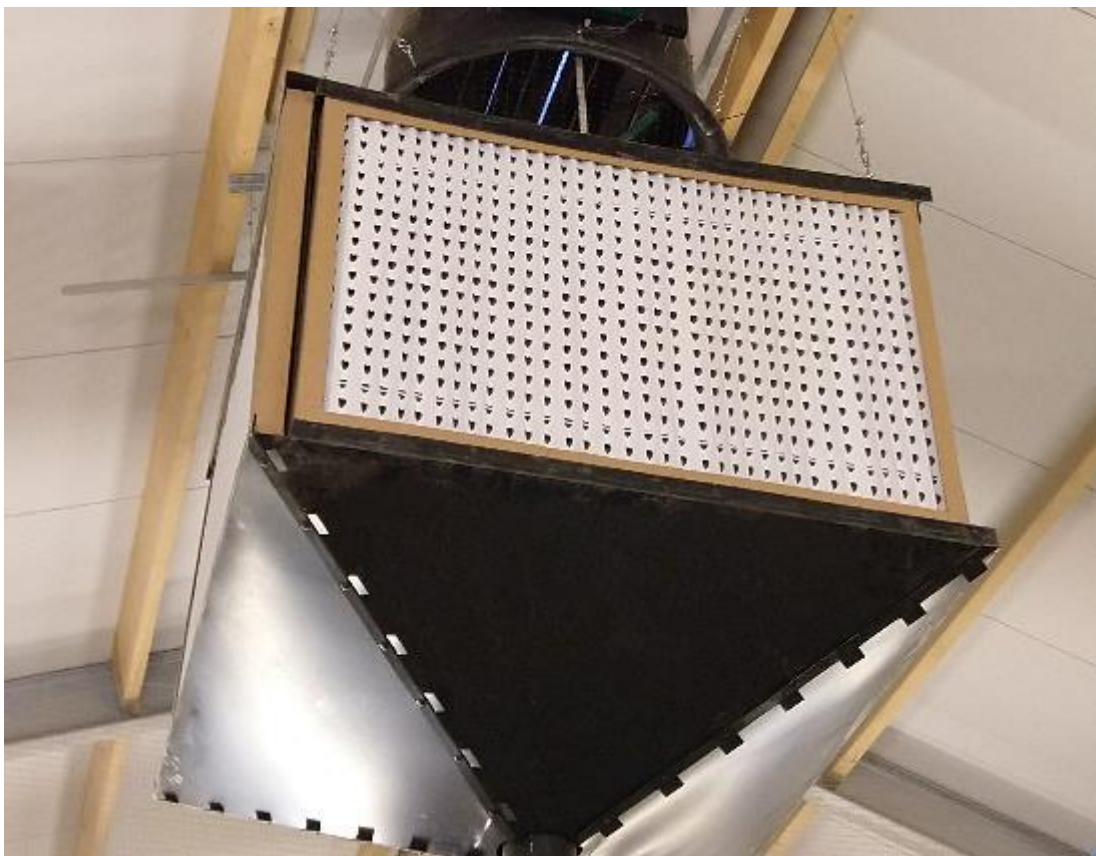
Projectperiode: augustus 2018 – juli 2020
Totale projectkosten: € 100.000,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Fijnstoffilter Pluimveehouderij

Installatie Ventilatie Techniek Boxmeer, Boxmeer



In dit project is een innovatief universeel en onderhoudsvriendelijk filtersysteem ontwikkeld om fijnstof uit pluimveestallen te verwijderen. Het proces van ontwikkeling, installatie, testen en doorontwikkeling is succesvol doorlopen. Binnen de huidige klantenkring van ITB Climate hebben reeds meer dan 10 ondernemers uit Noordoost-Brabant interesse getoond in een dergelijk systeem.

Projectrealisatie: mei 2018 – oktober 2019
Totale projectkosten: € 100.000,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Boon Extrusie

BOON-Foodconcepts, 's-Hertogenbosch



De projectpartners hebben een nieuwe generatie bonen-snacks ontwikkeld. Er is een innovatieve extrusietechniek ontwikkeld voor de verwerking van de peulvruchten. Het nieuwe product is succesvol in de markt geïntroduceerd. Ook hebben andere partijen interesse getoond om peulvruchten te gebruiken voor andere voedingsproducten. Dankzij deze ontwikkelingen heeft Boon meerdere nieuwe collega's kunnen aannemen en daarmee extra banen gecreëerd.

Projectrealisatie: mei 2018 – mei 2019
Totale projectkosten: € 99.260,-
Subsidie: € 47.500,-

Autonome Aspergeoogster

AvL Motion, Westerbeek



De projectpartners hebben samen een autonome aspergeoogstmachine ontwikkeld en deze uitgebreid getest. De verbeterpunten die daarbij aan het licht zijn gekomen zijn doorgevoerd in de nieuwe versie waardoor de machine sinds het voorjaar van 2019 op bestelling in productie wordt genomen. Door de introductie van deze machine kan de inzet van oogstmedewerkers aanzienlijk worden bespaard en de aspergeteelt worden behouden in Noord-Brabant.

Projectrealisatie: februari – november 2018
Totale projectkosten: € 117.000,-
Subsidie: € 50.000,-

Mede mogelijk gemaakt door

Provincie Noord-Brabant

Clean Label Fruitreep

Fruitfunk, 's-Hertogenbosch

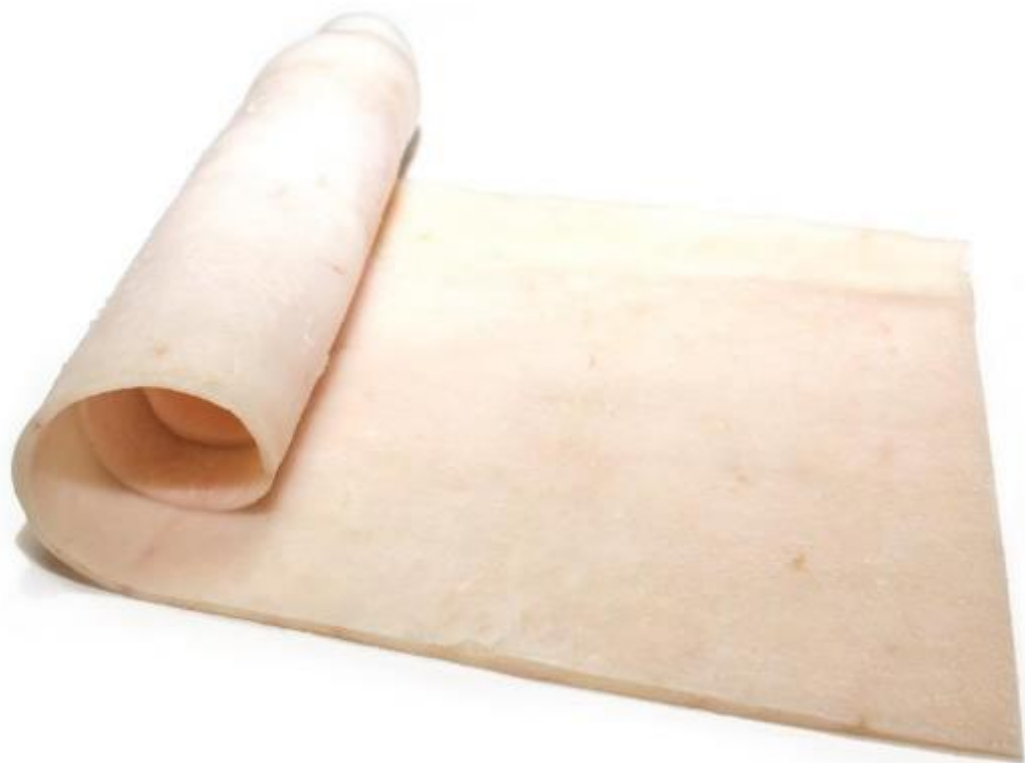


Fruitfunk heeft 100% natuurlijke fruitrepen ontwikkeld: FBR in drie smaken. Het uitgangspunt is om met een nieuwe verfrissende propositie een nieuw, succesvol internationaal merk in de food-retail en foodservices te introduceren. Fruitfunk kiest voor eerlijke producten, duurzame productie en een transparante inzichtelijke keten. Ze bieden inzicht in de herkomst (logistiek) van de ingrediënten, wijze van verwerking en voedingswaarde van de producten.

Projectrealisatie: april 2018 – maart 2019
Totale projectkosten: € 100.000,-
Subsidie: € 50.000,-

Bardeerspek verwerkingsmachine

Sleegers Techniek, Nieuwkuijk



Sleegers Techniek en VION Food hebben nieuwe verwerkingsmethode voor bardeerspek ontwikkeld. Hierdoor is er minder afval tijdens het productieproces en kan een continue kwaliteit van egale bardeerspek-plakken, met een beter leven keurmerk, worden geleverd.

Projectrealisatie: januari 2018 – januari 2019
Totale projectkosten: € 138.000,-
Subsidie: € 50.000,-

Regio Noordoost Brabant

Samen werken we aan een regio waar
het **goed wonen, werken en leven** is:
nu én in de toekomst