



Областен информационен
център - Варна

ЕВРОПЕЙСКИТЕ СРЕДСТВА ЗА АГРОИНОВАЦИИ В ПРИМЕРИ

08.10.2021 г.
Варна

„Функциониране на ОИЦ – Варна 2019-2021г.“ по договор BG05SFOP001-4.004-0010-C01, финансиран от Оперативна програма „Добро управление“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейския социален фонд.



Европейският институт за иновации и технологии (EIT) с един поглед



Европейският институт за иновации и технологии (EIT) е орган на ЕС, създаден от Европейския съюз през 2008 г. за укрепване на способността на Европа за иновации. EIT е неразделна част от ”Хоризонт Европа” - Рамковата програма на ЕС за научни изследвания и иновации.

Институтът е уникална инициатива на ЕС, която движи иновациите в цяла Европа, като обединява организации от бизнеса, образованието и научните изследвания и намира иновационни решения за належащите глобални предизвикателства за създаване, сътрудничество и иновации.

EIT обединява повече от **2000 партньори** и е най-голямата иновационна екосистема в Европа, която свързва новатори и организации.

Мрежата на ЕИТ за ускорители на храните (EIT FAN) свързва стартиращи предприятия в областта на земеделието с водещи в индустрията корпоративни и изследователски партньори, за да управляват своята технология и да постигнат крайната цел: успешно приемане на пазара.



ИСТОРИИ ЗА УСПЕХ ОТ EIT FAN HAIFA HUB



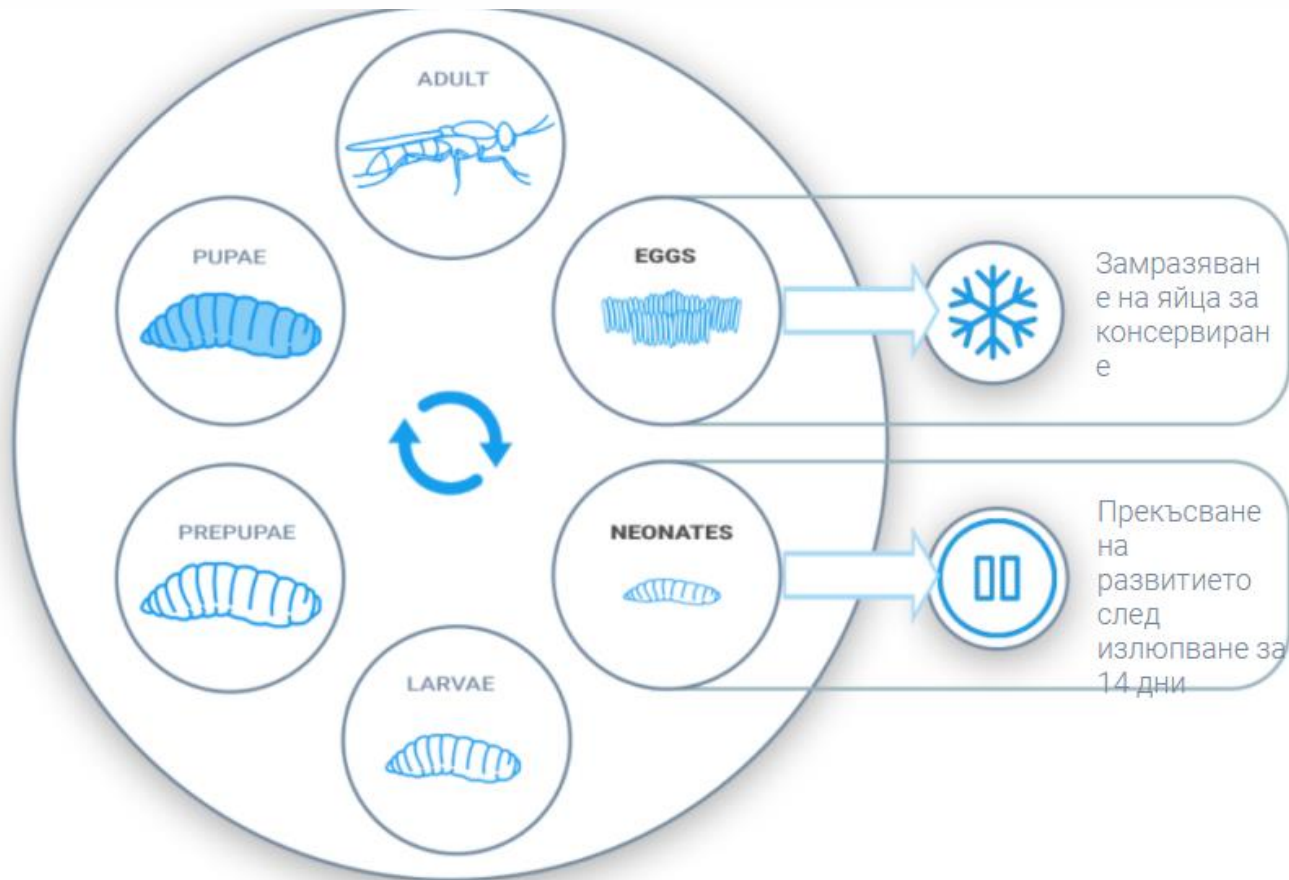
Redefine Meat, основана през 2018, е водеща технологична революция в хранително-вкусовата промишленост, която създава “алтернативно” месо чрез собствени индустриални 3D принтери. Компанията използва растителни съставки, което позволява по-ефективен, устойчив и морален начин за производство на месо. Полученото “алтернативно” месо е 95% по-устойчиво, значително по-здравословно и струва по-малко от говеждото.



Подпомогнатата от EIT FAN е и израелската компания FreezeM, която разработва нова технология за замразяване на насекоми, за да подобри използването им като източник на протеини в производството на фуражи за животни. За да окажат истинско въздействие и да заменят съществуващите компоненти в храните за животни, насекомите трябва да се произвеждат в промишлен мащаб, през цялата година и по стабилен начин.



Чрез иновативна технология фирмата замразява яйцата на насекомите, за да се спре развитието им за период от 14 дни. От половин килограм замразени яйца се добива един тон инсектна маса.



Хората понякога използват израза „има вкус на пиле“, за да опишат аромата на необичайна храна. Но някои странни храни наистина имат вкус като пилешко. Такъв е случаят с *Laetiporus sulphureus* - пилето на гората.



Немска фирма използва уникална дървесна гъба, за да създаде вкусни вегански продукти, които са естествени, трайни и без добавки. Основният им проект е наречен „Пилешко от гората“. „Уолдинг“ пуска на пазара иновативен бургер (Inception Burger), базиран на гъби, с подкрепата на **EIT FAN в Мюнхен 2020** – хъб, свързващ стартиращи предприятия в сферата на храните с водещи в бранша изследователи.





Vitagora - клъстер за иновации в селскостопанската и хранителната промишленост на френските региони Бургундия-Франш-Конте и Ил дьо Франс (регион Париж), също получава финансиране от Европейския институт за иновации и технологии за създаването на **ToasterLab**. Той е дигитален иновационен хъб и предоставя услуги на едно гише – подпомагане при стартиране на бизнес, услуги за МСП от сектора с цел да се развият и излязат на местни и външни пазари, включване в мрежа от съмишленици и партньори.

Хъбът подпомага стартирането на фирма „Kuantom“, която залага на срещата между съвременната наука, технологии, ноу хау, опита на миналото и миксокологията – умението да се правят коктейли. От тази среща се ражда ORKESTRA - първото свързано решение, което може да направи перфектен коктейл за няколко секунди.



ORKESTRA е невидим барман

Тя пренася клиента на място, където би искал да се намира, чрез предлаганото вкусово изживяване.

Коктейлите се превърщат в траен спомен и емоция.

ORKESTRA е в услуга на всеки и прави персонални коктейли в зависимост от емоционалното състояние на човека. Позволява достъп до нови усещания чрез нови комбинации от вкусове.



ToasterLab помага на друга френска фирма да създаде „Aveine“ - първия интелигентен аератор за вино в света. Благодарение на него вече всеки може да сервира и дегустира всякакъв вид вино незабавно в перфектни условия.



Поставяте го върху бутилката, която искате да дегустирате, и аераторът се свързва чрез Bluetooth с телефона ви и приложението Aveine, което е достъпно за iOS и Android. Чрез приложението можете да направите снимка на етикета на вашето вино. Приложението ще го потърси в базата си данни и ще настрои автоматично “Aveine” на оптималното време за аерация.



Има една нова дума в света на красотата: “nutricosmetics” (от англ. - храни за красота). И тъй като българите също искаме да сме красиви и здрави, родната компания “Алпи” създаде ароматизиращи бонбони “ДЕО” с етерично масло от роза за дами и лавандула за господата.



„ДЕО” са отличени с медал и сертификат за иновационен продукт за 2011г. на Международно изложение за иновации Женева Швейцария. Учените доказват, че след орално приемане на гераниол, той се отделя на повърхността на кожата при изпотяване, което води до ухание с аромат на роза. При бонбоните без захар този аромат е по-силно изразен и по-дълготраен. Подобен е ефектът при чесъна, а „ДЕО” е перфектният мирисов антидот.

Фирмата е финансирана от ОПИК по процедура за внедряване на иновации в производството.



НАШАТА ДЕЙНОСТ



- Популяризиране на програмите, съфинансирани от ЕСИФ (Европейски структурни и инвестиционни фондове);
- Предоставяне на експертна информация по телефон, електронна поща или на място в офиса, относно възможностите за финансиране на проекти по отделните програми;
- Показване на реализирани проекти;
- Организиране на информационни събития за целевите групи - потенциални кандидати и бенефициенти, за представяне на проекти, съфинансирани от ЕСИФ;
- Организиране на съвместни събития с управляващите органи, събития в общините от Област Варна и участия в общи инициативи на национално ниво;

- ✓ Офисът на ОИЦ Варна разполага с конферентна зала с капацитет до 40 места за провеждане на семинари, кръгли маси, мултимедийни презентации, обучения.
- ✓ Партнираме си успешно с бизнеса, НПО-сектора, висши и средни училища, национални и местни административни структури.
- ✓ Стараем се да посещаваме най-малко 2 пъти в годината населените места от Област Варна с цел разширяване кръга от информирани граждани и потенциални бенефициенти.

10 ГОДИНИ ОБЛАСТЕН ИНФОРМАЦИОНЕН ЦЕНТЪР - ВАРНА



- ✓ Разпространение на информация и рекламни материали за целите и възможностите за финансиране от ЕС в България;
- ✓ Предстои ни честването на 10 - годишнината от създаването на Областен информационен център - Варна.

ПЕЧАТНИТЕ МАТЕРИАЛИ, КОИТО ОБЛАСТНИЯТ ИНФОРМАЦИОНЕН ЦЕНТЪР - ВАРНА ПУБЛИКУВА ТАЗИ ГОДИНА

- ✓ Проекти от област Варна – 4-ри части;
- ✓ Речник;
- ✓ Областен информационен център – Варна (Кои сме ние и какво вършим);
- ✓ Кратко ръководство на потребителя „е-кандидатстване“ в ИСУН 2020;
- ✓ Регионално развитие и сближаване след 2020 година – Новата рамка накратко;
- ✓ Индикативно европейско финансиране 2021-2027г.



ОИЦ-ВАРНА Е ЧАСТ ОТ МРЕЖАТА ОТ 27 ОБЛАСТНИ ИНФОРМАЦИОННИ ЦЕНТЪРА В ЦЯЛАТА СТРАНА



Областен информационен център - Варна

Благодаря Ви за вниманието!

Нашите контакти:

тел.: 052 / 820 911, 052 / 920 955

e-mail: oic_varna@abv.bg; oic.varna@eufunds.bg

web: www.varna.bg, <http://eufunds.bg/bg/page/861>

Facebook: [Областен информационен център – Варна](#)