



Food & Bio Cluster
Denmark

DIN GENVEJ

TIL BÆREDYGTIG INNOVATION

FOOD & BIO CLUSTER DENMARK [2024]



Medfinansieret af
Den Europæiske Union



Danmarks
Erhvervsfremmebestyrelse



FOOD & BIO CLUSTER DENMARK

Food & Bio Cluster Denmark er den nationale klyngeorganisation for fødevarer og bioressourcer, udpeget af Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse og Uddannelses- og Forskningsstyrelsen.

Klyngens arbejde er finansieret af medlemskontingenter, private fondsmidler, Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse, Uddannelses og forskningsstyrelsen og den Europæiske Union. I 2022 tildelte ECEI (Det europæiske sekretariat for klyngeanalyse) Food & Bio Cluster Denmark guldcertificering, som er den højeste europæiske anerkendelse for klynger.

Denne rapport er blevet til med støtte fra Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse og er medfinansieret af Den Europæiske Union

SAMARBEJDE MED VIDENSINSTITUTIONER OM NY VIDEN OG INNOVATION

Danske og internationale universiteter og vidensinstitutioner genererer hele tiden ny, værdifuld viden, som er afgørende for, at den danske fødevarer- og bioressourcesektor er globalt konkurrencedygtig og verdensførende inden for innovation og bæredygtig udvikling af hele værdikæden.

Det er et unikt tværgående samarbejde, og ved at bringe forskere og virksomheder sammen bidrager vi i Food & Bio Cluster Denmark til, at den nyeste viden og ekspertise inddrages, når vi skal løse branchens udfordringer og skabe bæredygtige og konkurrencedygtige løsninger i ind- og udland.

Kontakt os, hvis du vil høre mere om, hvordan vi kan hjælpe med at facilitere kontakt til vidensmiljøer, som har specialiseret viden om en konkret udfordring, du sidder med.

Denne rapport er udarbejdet af Food & Bio Cluster Denmark og Brand Movers.

INDHOLDSFORTEGNELSE

INTRODUKTION

»Vores hovedmål er at forbinde viden med innovative virksomheder og hjælpe dem med at bringe nye ideer på markedet effektivt.« Leder fra Lars Visbech Sørensen. **Side 4**

BLIV MEDLEM

»Få adgang til et nationalt og internationalt økosystem, hvor viden, netværk, samarbejder, forretningsudvikling og synlighed er de centrale elementer.« Derfor skal du blive medlem af Food & Bio Cluster Denmark. **Side 5**

DE FIRE PEJLEMÆRKER

»De viser, hvem vi er, og den forskel, vi stræber efter at gøre sammen med vores medlemmer.« En introduktion til Food & Bio Cluster Denmarks fire pejlemærker. **Side 6**

VORES NYHEDSBREV

»Nyheder om innovation, samarbejder, finansieringsmuligheder, netværk og forretningsudvikling.« Og også kommende arrangementer. Derfor skal du tilmelde dig. **Side 11**

VORES VIDENSBANK

»Hos Food & Bio Cluster Denmark sørger vi for, at du får adgang til alle de seneste rapporter og publikationer.« Om klyngens vidensbank og hvor du kan finde den. **Side 15**

NETVÆRKSGRUPPER

»Klyngens netværk er din chance for at danne nye innovationspartnerskaber og lære af dine branchekolleger i et struktureret og fortroligt miljø.« Om vores 11 netværksgrupper. **Side 23**

BEGIVENHEDER

»Vi afholder en bred vifte af events, temadage, workshops og matchmaking-events for at dele viden og inspiration indenfor branchen.« Sådan finder du vores events. **Side 25**

FINANSIERING

»Få adgang til de programmer og projekter, hvor din virksomhed har bedst mulighed for at søge om finansiering.« Læs hvordan du kan søge finansiering gennem Food & Bio Cluster Denmark. **Side 26**

INKUBATIONSMILJØER

»Sæt fart på din startup i et inspirerende økosystem, der drives af Food & Bio Cluster Denmark.« Læs hvordan du bliver en del af vores inkubationsmiljøer. **Side 28**

ACCELERATION

»Gennem acceleration kan din virksomhed på tre til seks måneder ofte opnå, hvad der for mange virksomheder ellers ville tage et år.« Sådan hjælper vi virksomheder med at tage de næste skridt. **Side 30**

ET KIG FREMAD

»Det bliver endnu mere tydeligt, hvor vigtige danske virksomheder er for at løse klyngens globale problemer.« Administrerende direktør Lars Visbech Sørensen med tre forudsigelser. **Side 32**

HVOR FINDER DU OS

»At være let tilgængelig overalt i Danmark er helt afgørende for at hjælpe virksomhederne.« De otte steder, hvor du kan finde Food & Bio Cluster Denmark. **Side 33**

PEJLEMÆRKE 01

»I nutidens fødevarerindustri går mad ikke kun til spilde på grund af, hvordan det ser ud, men også på grund af overproduktion, eller fordi ingredienserne går tabt eller bliver underudnyttet.« **Side 8**



PEJLEMÆRKE 02

»Det unikke ved vores maskine er, at den kan generere brintoverilte ved kun at bruge vand, elektricitet og luft. Det har to store fordele: I modsætning til de store fabrikker kan vores maskine generere brintoverilte uden at bruge farlige kemikalier.« **Side 12**



PEJLEMÆRKE 03

»Men hvis man vil have det til at være præcist ligesom ost, hvad angår smag, konsistens, næringsværdi, og samtidig holde prisen nede for forbrugeren, så bliver opgaven pludselig lidt mere kompliceret.« **Side 16**



PEJLEMÆRKE 04

»For pludselig kan man udvinde taxol uden at dræbe træet. Det var det øjeblik, jeg begyndte at tænke på de Taxus Baccata, min far havde plantet hjemme for mange år siden.« **Side 20**



Kære læser,

Velkommen til 'Food & Bio Cluster Denmark - Din genvej til bæredygtig innovation', hvor vi stiller skarpt på noget af alt det spændende, der sker i klyngen, og du får indsigt i det arbejde, vi udfører som klyngeorganisation. For os er det et privilegium på daglig basis at arbejde sammen med nogle af klyngens mest inspirerende virksomheder, videninstitutioner og aktører. På de følgende sider tager vi dig med bag kulisserne til et indblik i den danske fødevarer- og biosektors ekstraordinære evne til at skabe innovation og iværksætteri.

I Food & Bio Cluster Denmark har vi i dag flere end 460 medlemmer, og tallet er støt stigende med en vækstrate på 20% i bare det seneste år. Langt de fleste af vores medlemmer kommer fra vores fem hovedmålgrupper, som er: start-ups, SMV'er, store virksomheder, universiteter og videninstitutioner, offentlige institutioner og NGO'er. Alle bidrager de med værdifuld innovation og forskning, der er afgørende for at drive den grønne omstilling.

For at give et indtryk af spændvidden i vores klynge har vi udvalgt fire cases, der tilsammen giver et billede af vores medlemsportefølje og som samtidig repræsenterer meget forskellige områder inden for vores klynge.

At udvælge blot fire eksempler blandt alle vores spændende medlemsvirksomheder har ikke været let, det vil jeg ikke lægge skjul på.

Du vil møde fire forskellige medlemmer, som på hver deres område giver et indtryk af mangfoldigheden i vores klynge og det potentiale, der er i den danske fødevarer- og biosektor. Det er virksomheder, der alle er på forkant med at tackle alvorlige globale udfordringer inden for fødevarer og bioressourcer fra at adressere ineffektivitet i fødevarerindustrien

til banebrydende fremskridt inden for brug af bioressourcer til biomedicin eller bæredygtige materialer. Virksomhederne ledes af ildsjæle, der er både innovative, passionerede og engagerede i at gøre en forskel.

Jeg håber, at du vil finde dem lige så fascinerende og inspirerende, som vi gør, og at historierne vil vise dig nogle af alle de muligheder, der ligger åbne inden for innovation og grøn omstilling.

Som den nationale klyngeorganisation for fødevarer og bioressourcer er det vores hovedmål at forbinde viden og forskning med innovative virksomheder og hjælpe dem med effektivt at lancere nye ideer på markedet.

For at understøtte dette arrangerer vi en lang række events, hvor vores mål er at skabe grundlaget for nye, bæredygtige satsninger. Vi faciliterer også workshops, netværkssessioner og konferencer for at inspirere til samarbejde mellem virksomheder, drive innovation og fremme bæredygtig vækst.

Det er ofte netop til events eller workshops, vi møder virksomheder første gang og får mulighed for at give dem adgang til den nyeste forskning fra universiteter og videninstitutioner.

Rigtig god fornøjelse med at dykke ned i de eksempler og fakta, vi har samlet på, hvordan vi arbejder med finansiering, med at skabe kontakter og facilitere samarbejdet med de rigtige eksperter, samtidig med at vi tilbyder sparring og support med konsulenter, som har specialiseret viden om lige præcis din branche.

Som administrerende direktør for Food & Bio Cluster Denmark er jeg glad for at kunne give et indblik

i, hvordan vores nationale klyngeorganisation samarbejder på tværs af værdikæden og integrerer banebrydende forskning med forretningsudvikling for at løse nogle af de mest presserende udfordringer, klyngen står over for.

At drive innovation og støtte vores medlemmer på deres rejse mod bæredygtige løsninger er virkelig inspirerende. Hvis du ikke allerede er medlem, håber jeg, at vi kan inspirere dig til at undersøge nærmere, hvordan vi kan hjælpe dig med at fremme din forretningsudvikling. Vi er tæt på dig, uanset hvor du har din virksomhed, og glæder os til at møde dig.

LARS VISBECH SØRENSEN,

Administrerende direktør
i Food & Bio Cluster Denmark



NØGLETAL

Partnere i 65 lande



2.2 milliard DKK
projektportefølje

Bliv medlem - og få adgang til et unikt netværk

Bliv medlem af Food & Bio Cluster Denmark og få adgang til et nationalt og internationalt økosystem, hvor innovation, viden, netværk, samarbejder, forretningsudvikling og synlighed er de centrale elementer.

I klyngen bliver du en del af et unikt netværk af fagfæller, der har de samme mål som dig. Gennem vores netværk kan du dele erfaringer med andre medlemmer, få ny viden i de faglige netværksgrupper, som er eksklusive for medlemmer, og få faglig sparring fra vores dedikerede medarbejdere.

Vi er det kompas, der kan guide dig og din virksomhed, og hjælpe med at navigere i klyngens mange tilbud, matche dig med de rette samarbejdspartnere i ind- og udland, og sparre med dig om ansøgninger, funding og projektmuligheder.

Alle medlemmer med over 10 ansatte får en dedikeret key account manager tilknyttet, som kan hjælpe med lige præcis det, der er vigtigst for dig og din virksomhed. Medlemmer med under 10 ansatte får adgang til et team af key account managers, der står klar med råd og vejledning på din udviklingsrejse. For ikke to medlemmer er ens, og det er deres behov heller ikke. Det kan vi hjælpe dem med at navigere i.

I klyngen faciliterer vi den brobygning der skal til, for at vidensinstitutioner og

erhvervslivet samarbejder – således, at der bliver genereret relevant viden, og for at den viden kan kommercialiseres. Du bliver en del af et økosystem med alt fra universiteter og multinationale virksomheder til helt små startups inden for fødevarer og bioressourcer.

Alt det kræver for at blive medlem er et CVR- eller skattemummer (for ikke-danske virksomheder). Derudover skal du arbejde med noget, der er relateret til fødevarer eller bioressourcer – og det favner en bred vifte af virksomheder, organisationer, vidensinstitutioner, kommuner, mv.

Vil du vide mere om, hvad du får ud at være medlem? Kontakt os i dag.



Sine Riisager,
Head of Members & Matchmaking
sri@foodbiocluster.dk // +45 6170 7422

87%

af medlemmerne er
tilfredse med deres
medlemskab

+460

Medlemmer i
Food & Bio Cluster
Denmark



Det har givet Grounded utroligt meget at være medlem af Food & Bio Cluster Denmark. Klyngen

har et bredt udvalg af kompetencer, som har spillet en stor rolle i vores udvikling af produkter samt virksomheden selv. Vi har gjort brug af en stor håndfuld af klyngens folk, som har hjulpet med sparring, viden og kontakter ift. mærkning, godkendelser, kundeemner, bæredygtighed, EU-projektmuligheder og matchmaking i det hele taget.»

TINUS BYRGESEN,

Co-founder, Grounded ApS

Bliv medlem
af Food & Bio
Cluster Denmark



ALLE DISSE FORDELE FÅR DU SOM MEDLEM

- Gratis adgang til faglige netværksgrupper
- Rabat på udvalgte events og konferencer
- Først i køen til nye projekter
- Rabat på 1:1-service
- Samarbejdsprojekter skræddersyet til dit behov
- Individuelt medlemsforløb
- National og international synlighed
- Adgang til Key Account Manager
- Hjælp til matchmaking
- Gratis adgang til Food & Bio Summit
- Rabat på udvalgte events og konferencer
- Først i køen til nye projekter
- Rabat på 1:1-service Logo på Foodbiocluster.dk
- Stemmeret til generalforsamling og valgbarhed til bestyrelse
- Deltagelse i messer, workshops, events m.m.
- Overblik over projekter
- Adgang til nyeste viden i branchen
- Food & Bio Cluster Denmarks nyhedsbrev i din indbakke
- Adgang til rapporter og analyser

»Vores fire pejlemærker er en aktiv del af vores hverdag. De fortæller, hvem vi er, og beskriver den indsats, vi kan yde for vores medlemmer«

Hos Food & Bio Cluster Denmark er det hver dag vores vigtigste mål at hjælpe medlemsvirksomhederne med at accelerere deres forretning og innovation. Ambitionerne for vores arbejde er formuleret i vores fire pejlemærker.

01

Levere bæredygtige fødevarer, der er velsmagende, sunde og sikre, til en voksende verdensbefolkning.

02

Levere løsninger til en bæredygtig produktion og effektiv udnyttelse af bioressourcer til den højeste mulige værdi.

03

Sikre en bæredygtig grøn omstilling af klyngen frem mod klimaneutralitet.

04

Udnytte mulighederne i teknologiudviklingen inden for fx biotech, digitalisering og automatisering fuldt ud.

Hvorfor arbejder FBCD med de her fire pejlemærker?

»Ambitionen med de fire pejlemærker er at formulere hele vores strategi og vision med relativt få ord. I disse år sker der en hel masse inden for fødevarer og bioressourcer. Teknologisk, på forbrugersiden og politisk. Både for danske virksomheder og internationalt. Derfor er det afgørende for os som organisation, at vi kan fastholde fokus på den opgave, vi er sat i verden for. Det hjælper vores fire pejlemærker os med«.

Hvordan bruger FBCD pejlemærkerne i det daglige arbejde?

»Jeg synes, vi bruger dem meget aktivt i alt, vi laver. Helt overordnet er det arbejdet ud fra pejlemærkerne, som sikrer, at vi opfylder vores samlede vision og ansvar som klyngeorganisation. I Food & Bio Cluster Denmark har vi en række faglige netværk, som alle tager udgangspunkt i et eller flere af vores pejlemærker. Når vi engagerer os i projekter, hvor vi hjælper virksomhederne med at fremme innovation og finansiering, peger projekterne ind i pejlemærkerne. Når vi arrangerer events og vidensdeling, er det med udgangspunkt i pejlemærkerne. Vi afholder idekonkurrencer, hvor vi uddeler priser for hvert pejlemærke. Så på rigtig mange forskellige måder er pejlemærkerne en aktiv del af vores arbejde.«

Hvorfor har FBCD's fire pejlemærker den ordlyd, de har?

»Som klyngeorganisation dækker vi en række umiddelbart ret forskellige områder indenfor hele fødevarer- og bioressourceområdet. Vi arbejder i hele forsynings- og værdikæden fra primærproduktion over forædling til udnyttelse af bioressourcer. Vi arbejder også med udvikling af nye fødevarer og værdiskabelse med biologiske sidestrømme. Der er hele målsætningen om at skabe de miljø- og klimavenlige alternativer inden for eksempelvis biogas, kemikalier og foder til landbruget, som skal være med til at vende de store, globale klimaproblemer. Det er alle de her forskellige udfordringer, som vores organisation favner. Det kommer til udtryk i vores pejlemærker.«

LARS VISBECH SØRENSEN,

Administrerende direktør
i Food & Bio Cluster Denmark

Fire pejlemærker

På de følgende sider kan du møde fire af vores medlemsvirksomheder. Hver især repræsenterer de vores fire pejlemærker. Det er eksempler på virksomheder, som Food & Bio Cluster Denmark har støttet med knowhow og finansieringsmuligheder, og som vi til stadighed hjælper med at udvikle deres forretning og vokse til et større marked.

REDUCED: Leverer bæredygtige fødevarer, der er velsmagende, sunde og sikre, til en voksende verdensbefolkning



HPNOW: Leverer løsninger til en bæredygtig produktion og effektiv udnyttelse af bioressourcer til den højeste mulige værdi.

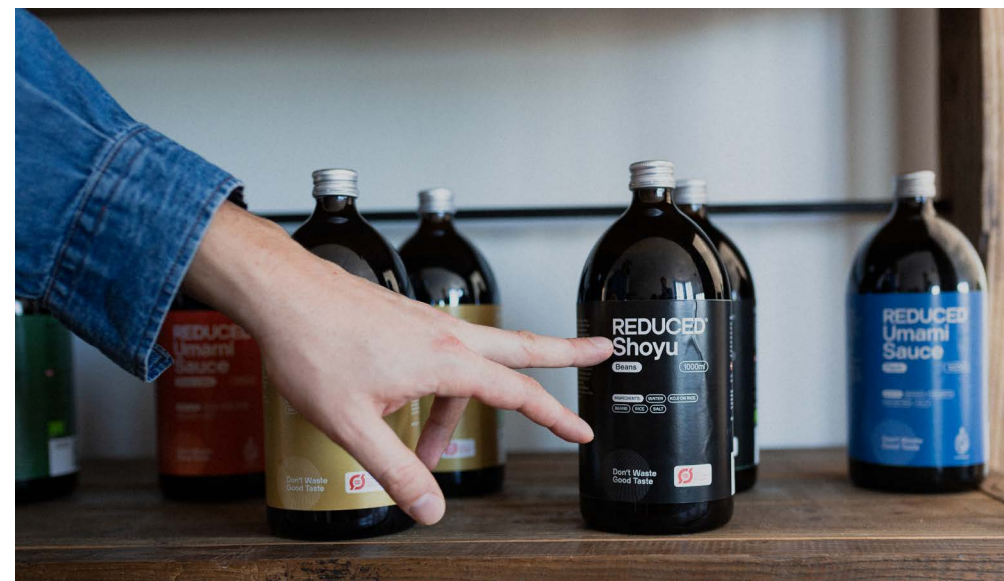
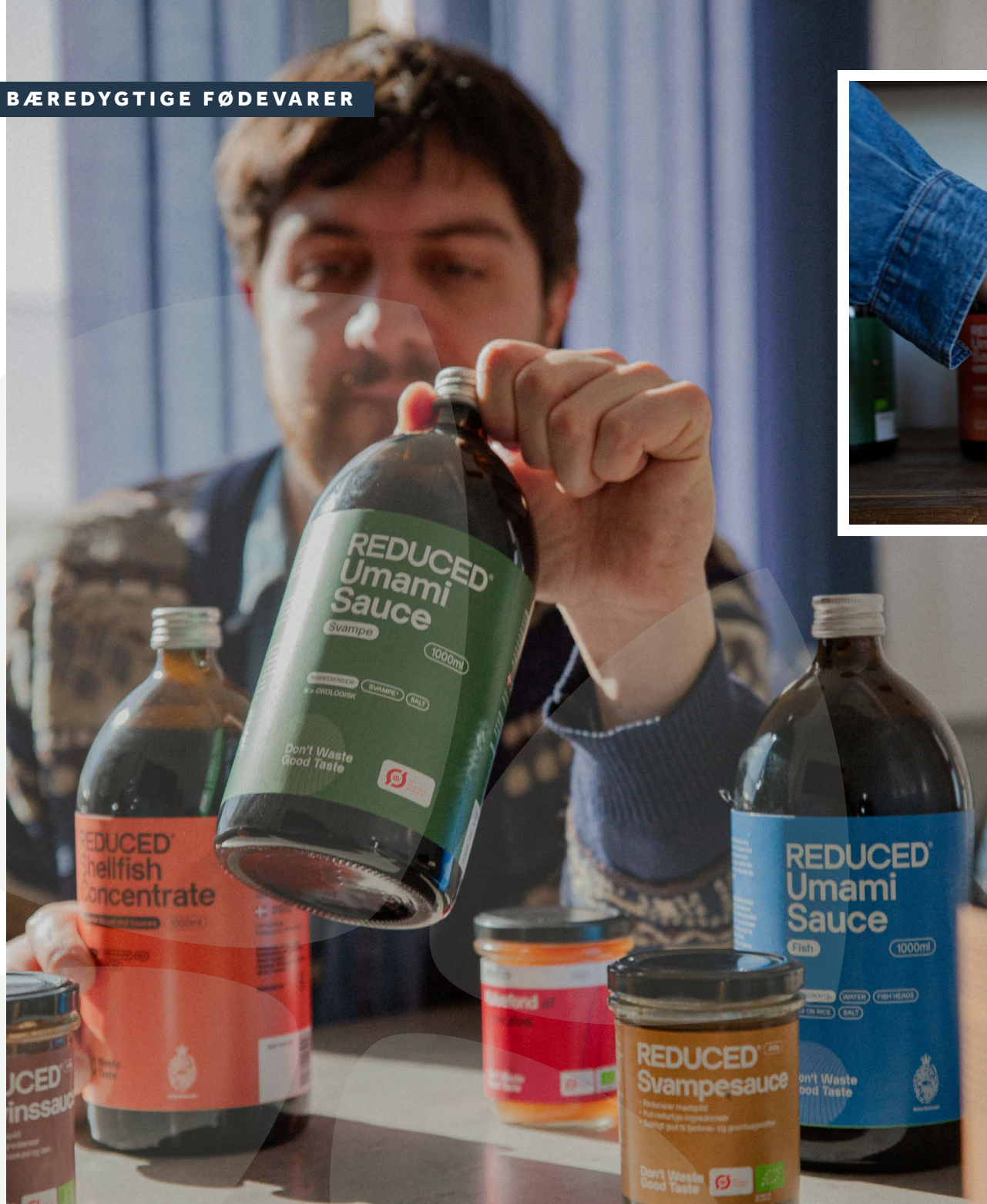


PLANETDAIRY: Sikre en bæredygtig grøn omstilling af klyngen frem mod klimaneutralitet.



HJORTHEDE PLANTESKOLE: Udnytte mulighederne i teknologiudviklingen inden for fx biotech, digitalisering og automatisering fuldt ud.





Reduced

Hjemmebane: Nordhavn i København

Idé: En unik gæringsteknologi, der kan forvandle sidestrømme fra fødevarerindustrien til smagfulde saucer og fonde.

Hvad er 'grønt' ved virksomheden: I en industri, hvor alt for mange fødevarer går til spilde, bruger Reduced sidestrømme til at lave nye og lækre ingredienser.

Baggrundshistorie: En dansk kok og advokat slår sig sammen med en italiensk fermenteringsekspert for at reducere madspild.

Kunsten at forvandle madspild til umami

I en global fødevareindustri, hvor friske og nærende råvarer kasseres uden god grund, har Reduced valgt at gå i en helt anden retning. »Vi gør vores bedste for at lukke hullerne i et ødelagt madsystem.«

Ekstremt høj dansemusik smadrer ud af højtalerne i produktionsanlægget. Vi befinder os i yderkanten af det område i København, der hedder Nordhavn. Mange mener, at København som by er blevet for dyr og for 'pæn'. I så fald er det her et af de sidste steder, som ikke har rettet ind. Der er måger overalt, og fuglenes skrig ledsages af en utrolig stærk lugt af fisk. Vejen hertil var fyldt med huller, og der er intet nybyggeri i nærheden. »Er det en fredagsting?«, råber jeg med henvisning til rave-festen. Lorenzo Tirelli, en høj, karismatisk romer, griner. »Nok mere en hverdagsting. At arbejde i produktionen kan være hårdt arbejde. Vi kan godt lide at peppe det op med noget musik.«

De lækre sidestrømme

Lorenzo Tirelli er leder af forskning og udvikling hos Reduced. De upolerede omgivelser, som virksomhedens hovedkvarter ligger i, er sådan set meget passende: Hovedideen bag Reduced er nemlig at tage sidestrømme fra fødevareindustrien – eksempelvis alle de lækre grøntsager og råvarer, der ikke har den rette størrelse eller det rigtige udseende til at havne i butikkerne – og gøre dem til velsmagende

ingredienser. Et af deres produkter er en umami-svampesauce, som er perfekt til at give ekstra smag til vegetarretter. Sauce er lavet af svampe fra et bæredygtigt dansk landbrug. Svampene var oprindeligt blevet kasseret: de var enten ødelagte, 'grimme' eller havde den forkerte størrelse i forhold til emballagen. Der produceres 2.500 tons svampe i Danmark på årsbasis, men cirka ti procent ryger direkte i skraldespanden, fordi de ikke lever op til den moderne fødevareindustri standardiserede tilgang til eksempelvis udseende og størrelse. Overfladiske kriterier som ikke har noget at gøre med smag eller næringsindhold.

»I nutidens fødevareindustri går mad ikke kun til spilde på grund af, hvordan det ser ud, men også på grund af overproduktion, eller fordi ingredienserne går tabt eller bliver underudnyttet. Mængden af gode fødevarer, der går til spilde, er fuldstændigt vanvittig,« siger Lorenzo Tirelli.

Genial gæring

Lorenzo Tirelli er en sand globetrotter indenfor mad. Han er født i Rom og har arbejdet som

kok i mere end 10 år. I den italienske hovedstad, men også i Toscana, Uruguay, Frankrig og Oslo. Han har også beskæftiget sig med mad fra et videnskabeligt perspektiv: Han har en kandidat i fødevareinnovation og sundhed fra Københavns Universitet. Det var mens han studerede, at Lorenzo Tirelli begyndte at arbejde på Nomas laboratorium for fermentering. »Derefter landede jeg hos Reduced. Hvilket var perfekt,« siger han.

Kombinationen af Lorenzo Tirelli, en ublu fermenteringsnørd, og Reduced har vist sig at give fantastisk god mening. Grundlæggerne af Reduced havde ideen om at bruge sidestrømme fra fødevareindustrien til at skabe nye ingredienser. Lorenzo Tirelli vidste, hvordan de kunne gøre det: fermentering.

»Hvor skal jeg starte? Jeg elsker fermentering. De lækreste fødevarer og drikkevarer i verden er fermenteret. Er du ikke enig? Ost, surdejsbrød, øl og vin. Listen fortsætter.« Teoretisk set er fermentering en gæringsproces, hvor man ved hjælp af gær eller bakterier skaber en kemisk forandring i mad og drikkevarer. Men

fermentering kan også, som en samtale med Lorenzo Tirelli understreger, være en passion. Hos Reduced har Lorenzo og hans team udviklet en unik fermenteringsteknologi, der gør det muligt at omdanne sidestrømme såsom champignoner, broccoli, kylling eller endda invasive strandkrabber til super velsmagende saucer og fonde.

»Vi bruger ødelagte ris til at dyrke en type svamp, der hedder Aspergillus. Så tager vi noget svamp og tilføjer det til sidestrømmene, eksempelvis champignoner. Derefter tilføjer vi en unik blanding af enzymer, og vi mixer det hele op med noget salt og vand. Det er vores produkt. Forklaret meget, meget enkelt,« tilføjer han begejstret.

At gå internationalt

Reduced blev grundlagt i 2020 af kokken William Anton Lauf Olsen og madentusiasten Emil Munck de Voss, der er uddannet jurist. Et år senere kom Lorenzo Tirelli om bord. Deres produkter kan findes i danske supermarkeder som Meny, men en stor del af deres kundekreds er faktisk andre fødevarevirksomheder og



» Mængden af gode fødevarer, der går til spilde, er fuldstændigt vanvittig.«

cateringfirmaer, som gør deres retter endnu mere velsmagende ved at bruge Reduced's saucer og fonde.

Virksomheden har været en del af to innovationsprojekter finansieret af EU og Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse, hvoraf det ene projekt fortsat er i gang. Begge projekter blev ledet af Food & Bio Cluster Denmark. Projekterne gav Reduced mulighed for at forske endnu dybere i særlige aspekter af sidestrømme og fermentering.

»Det har været super værdifuldt i forhold til at forfine vores teknologi. Den anden ting er, at vi gennem projekterne fik mulighed for at arbejde med nogle virkelig interessante virksomheder og akademiske institutioner. Vi har kunnet bruge meget af den tekniske ekspertise inden for fermentering og bioteknologi, som vi fik fra eksempelvis Teknologisk Institut,« siger Lorenzo Tirelli.

Næste skridt for virksomheden?

»Vi går efter at lancere vores produkter på otte nye markeder i 2024. Vi skal have vores produkter til flere europæiske lande, herunder Tyskland, Holland og Italien. Vi skal udvide. Lige nu er der 15 medarbejdere i Reduced. Ved udgangen af 2025 skal vi være 25,« fastslår den italienske fermenteringsekspert.



Kathrine Lykke Kirk,
Senior Innovation Manager
hos Food & Bio Cluster Denmark

Som medlem af Food & Bio Cluster Denmark har Reduced deltaget i flere projekter. De har fået sparring og er blevet matchet med forskellige aktører inden for fødevarerproduktion og foodservice. De har også deltaget i vores specifikke netværk, der fokuserer på produktioner med sidestrømme. Reduced har en ekstremt innovativ tilgang til at udnytte den værdi, der er i sidestrømme. Deres produkter er i øvrigt også relevante for en af de største udfordringer i nutidens fødevarerindustri: hvordan smagsstoffer kan udvikles til plantebaserede produkter. På relativt kort tid har Reduced opnået at udvikle nye produkter, introducere dem til markedet og skalere deres forretning. Det er netop nogle af de parametre, vi prioriterer, når vi godkender samarbejdsprojekter inden for programmet 'Innovationskraft'.



Gratis viden og inspiration direkte i din indbakke

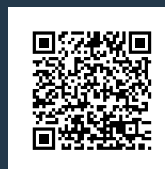
Tilmeld dig vores nyhedsbrev og modtag gratis viden og inspiration direkte i din indbakke.

Hver måned sender vi to forskellige nyhedsbreve ud:

- Nyheder om innovation og samarbejder, fundingmuligheder, netværksmuligheder og forretningsudvikling
- Aktuelle events

Vælg hvilke nyhedsbreve, du ønsker at modtage, og tilmeld dig herunder.

Scan QR-koden og tilmeld dig vores Food & Bio Cluster Denmark nyhedsbrev



Ved at tilmelde dig giver du tilladelse til at modtage Food & Bio Cluster Denmarks nyhedsbrev med danske og internationale indsigter om fødevarer og bioressourcer.

Du kan til enhver tid framelde e-mails fra os ved at bruge linket nederst i mailen. Når du giver dine oplysninger til os, giver du samtidig dit samtykke til, at vi må behandle dine data i overensstemmelse med vores datapolitik, som du kan læse på vores website.

»Vi er klar til vores gennembrud«

Efter en vellykket fundraising, som sikrede 14 millioner euro, er de københavnske elektrokemikere HPNow ved at geare op til sit næste store udviklingsskridt.

Der hviler en form for tilbagelænet selvtillid over Rasmus Frydendal, CTO hos HPNow. Han er langt fra pralende og har ingen store armbevægelser, men han er helt tydeligt selvsikker og fokuseret. Som en mand der glæder sig til det næste skridt. Og hvorfor skulle han ikke også gøre det?

»Vi er i en position nu, hvor vi er klar til at tage vores store spring. Vores produkt har været igennem den nødvendige modningsproces. Det er parat. Nu mangler vi bare at udvide vores salgsorganisation, og så skal vi have flere maskiner ud på markedet,« forklarer han kort efter at have serveret en kop kaffe i lokalerne ved firmaets hovedkvarter i Søborg, København.

Det perfekte match

I september 2023 sikrede HPNow sig 14 millioner euro i en ny finansieringsrunde. Størstedelen af investeringen kom fra Danmarks Eksport- og Investeringsfond (EIFO) og Novo Holdings. Begge investorer blev introduceret til HPNow gennem en af deres kontakter hos Food & Bio Cluster Denmark.

»Vi var i forhandlinger med EIFO i hele 2022. De

var ret opsatte på at investere, men ville helst have en anden investor med fra den private sektor for at bekræfte potentialet. Det er standard procedure. Så en af vores kontakter hos Food & Bio Cluster Denmark, som vi har arbejdet med, var i stand til at sætte os sammen med Novo Holdings. Hvilket var perfekt, for Novo Holdings er i gang med at udvide deres investeringsfelt til også at omfatte 'planet health', herunder vand og miljø for eksempel. De så potentialet i vores produkt. Lang historie kort, EIFO og Novo Holdings stod i spidsen for investeringsrunden sammen med en af vores eksisterende investorer,« siger Rasmus Frydendal.

En unik løsning

Det er ikke svært at forstå, hvorfor investorerne kan se potentialet i HPNow. Baseret på forskning fra Danmarks Tekniske Universitet (Rasmus og HPNow-medstifter Arnau Verdager var begge ph.d.-studerende på projektet dengang med fokus på 'katalysatorer for elektrokemiske processer') har virksomheden opfundet en maskine til at producere brintoverilte (med det kemiske navn hydrogenperoxid) on-site. Det betyder, at maskinen kan stå ude hos

virksomhederne, hvor brintoverilten skal bruges.

Brintoverilte har den geniale egenskab, at det kan begrænse udviklingen af biofilm og andre bakterier i kunstvandingssystemer. Det gør HPNows maskine relevant for et næsten uendeligt antal virksomheder på tværs af landbrug og industriel, kommunal og privat vandbehandling. Eksempelvis kan systemet forhindre planter i at dø, fordi vandingsrørene er tilstoppet af biofilmvækst, og dyr i at blive inficeret af vand fyldt med bakterier.

»Det unikke ved vores maskine er, at den kan generere brintoverilte ved kun at bruge vand, elektricitet og luft. Det har to store fordele: I modsætning til de store fabrikker kan vores maskine generere brintoverilte uden at bruge farlige kemikalier. Vores brintoverilte er lavet af de tre ingredienser og intet mere end det. Det nedbrydes til vand og ilt uden biprodukter. Den anden fordel er, at vores maskine kan installeres på stedet og generere brintoverilte præcis på den lokation, hvor det er nødvendigt. På den måde kan virksomheder få brintoverilte, men uden den risikable transport af kemikalier,« forklarer han.



HPNOW

Hjemmebane: Søborg i Storkøbenhavn

Idé: Maskiner, der er i stand til at fremstille brintoverilte on-site kun ved hjælp af luft, vand og elektricitet. HPNow-teamet i Søborg kalder maskinerne for 'autonome elektrokemiske hydrogenperoxid-generatorer' eller Green Oxidant Generators, GOgen.

Hvad er "grønt" ved virksomheden: On-site produktion af brintoverilte giver mulighed for betydelige besparelser i transport og håndtering af kemikalier. Den sikre brintoverilte produceret af HPNow nedbrydes til rent vand og ilt efter brug. I modsætning er traditionel produktion af brintoverilte forbundet med organisk kemisk affald, behov for fossile brændstoffer, og det kan efterlade en række skadelige kemikalierester.

Baggrundshistorie: Ph.d.-studerende og professorer ved Danmarks Tekniske Universitet (DTU) har gjort deres videnskab til en skalerbar forretning.



Claus Gunge Ellegaard Mortensen,
Leder af Business Acceleration
hos Food & Bio Cluster Denmark

HPNow er et godt eksempel på kommercialisering af forskning fra et dansk universitet. Hos klyngen er en af vores vigtigste opgaver at understøtte HPNow og lignende skalerbare startups med et relevant branchespecifikt netværk, sparring og indsigt. Vi har givet HPNow adgang til et netværk af potentielle samarbejdspartnere og kunder blandt andet inden for husdyrproduktion og gartnerier. Vi har også hjulpet HPNow med at komme i kontakt med to af de investorer, som lagde store beløb i virksomhedens seneste finansieringsrunde. Vi har været sparringspartner for HPNow i otte år og har været involveret næsten fra begyndelsen. For os er det en spændende case, fordi de repræsenterer en virksomhedstype, som vi har et stort internationalt potentiale for i Danmark: Entreprenører med både akademisk og kommerciel baggrund, som er i stand til at kommercialisere forskning, der skaber en grøn omstilling inden for fødevarer og bioressourcer i både ind- og udland.



I hele verden

HPNows hydrogenperoxid-generator har godt nok et kompliceret navn, men den er faktisk ret enkel at bruge. Ved at følge manualen kan de fleste kunder selv tilslutte maskinen til deres vandingsanlæg, siger Rasmus Frydendahl. Det inkluderer en kreaturopdrætter i Filippinerne, som for nylig valgte HPNows maskine til sine vandingsanlæg, og er endnu en kontakt opnået gennem Food & Bio Cluster Danmarks netværk. »Vi er repræsenteret i USA, Holland, Spanien og Israel. Vores netværk vokser, og det samme gør vores salgsorganisation. Vi er klar til at komme ud over rampen!«, siger elektrokemikeren i Søborg, Rasmus Frydendahl, med et underfundigt smil.

» Vi er repræsenteret i USA, Holland, Spanien og Israel. Vores netværk vokser, og det samme gør vores salgsorganisation. Vi er klar til at komme ud over rampen.«





Få al den viden, du har brug for

Ny viden og forskning om fødevarer og bioressourcer spirer frem hele tiden. Hos Food & Bio Cluster Denmark sørger vi for, at du altid har adgang til de nyeste rapporter og udgivelser inden for det fagspecifikke område, som er mest relevant for din virksomhed.

Food & Bio Cluster Denmark samarbejder med en lang række danske og udenlandske universiteter og vidensinstitutioner, og vi er med til at bane vejen for, at relevant viden kommer ud at arbejde i virksomhederne. Det er nemlig hos virksomhederne, at den nyeste viden kan blive til konkrete løsninger, som skaber innovation og grøn omstilling inden for fødevarer og bioressourcer.

Besøg vidensbanken her.

Besøg Food
& Bio Cluster
Denmarks
vidensbank



De ønsker, at klimavenlige mejeriprodukter skal være det bedste valg og ikke blot det moralsk rigtige

»Det skal ikke være et kompromis for forbrugeren at gøre det, der er rigtigt for klimaet. Hverken i forhold til pris, kvalitet eller ernæring.«

Jakob Skovgaard og hans to medstiftere har lignende baggrunde. De plejede at arbejde for etableret mejeriindustri, som vi kender den. Med masser af lækker komælk på ingredienslisten, men også en utroligt stor udledning af drivhusgasser. Dette er blot fakta. For når du taler med Jakob Skovgaard, gør han det fuldstændigt klart, at han ikke ønsker at føre krig mod 'den store mejeriindustri'. Det her er en mand, som ikke ser ud til at være drevet af nogen form for revolutionær blodtørst. Hans argumentation er dristig, men også pragmatisk: Drivhusgasser ødelægger planeten, og forandring er nødvendig. Men det sker ikke i den skala, der er brug for, hvis de klimavenlige produkter ikke kan matche forbrugernes forventninger; i forhold til pris, kvalitet eller ernæring.

»Jeg har arbejdet for Arla i mange år. Med stolthed. Jeg har også arbejdet for Danish Crown. Jeg elsker bacon og pølser, og jeg spiser det stadig. Den animalske mejeri- og fødevarerindustri har betalt mine regninger i

mange år. Jeg har ikke nogen stærk modvilje mod den, men...«. Han tøver et øjeblik.

»Man kan vel sige, at jeg gennem årene har fået en bedre forståelse for, hvad der sker med klimaet. Indvirkningen af drivhusgasser. Situationens alvor, konsekvenserne af at fortsætte status quo. Med tiden blev det bare klart for mig, at forandring er nødvendig. Sådan startede det.«

Plantebaseret mejeri

I 2022 skabte Jakob Skovgaard og hans to medstiftere Paul Cornillon og Jesper Colding PlanetDairy. Grundtanken bag virksomheden er forholdsvis enkel: At lave lækre mejeriprodukter, såsom ost, men erstatte en betydelig del af mælken med planter. Hvorfor? Fordi mindre mælk betyder færre køer. Og færre køer betyder færre drivhusgasser.

Selvom konceptet er let at forstå, er det svært at udføre. En del af udfordringen kommer fra den vision, Jakob Skovgaard og hans partnere

har for deres produkter: De skal være lige så velsmagende og nærende som traditionelle mejeriprodukter. De skal også være i samme prisklasse. Og de må selvfølgelig ikke blive fremstillet ved hjælp af ingredienser, der godt nok ikke er mælk, men på anden vis skader klimaet. Palmeolie for eksempel. Grundlæggende ønsker PlanetDairy at slå mejeriindustrien i deres eget spil, men med mindre mælk og uden snydekoder.

»At lave et produkt uden mælk, der har en vis lighed med ost, kan måske være enkelt nok. Men hvis man vil have det til at være præcist ligesom ost, hvad angår smag, konsistens, næringsværdi, og samtidig holde prisen nede for forbrugeren, så bliver opgaven pludselig lidt mere kompliceret,« forklarer Jakob Skovgaard med et skævt smil, der antyder, at 'lidt' er en underdrivelse.

Inde i en ko

Lad os for en stund vende tilbage til foråret 2022. Efter vejledning fra Food & Bio Cluster

Denmark modtog Jakob Skovgaard og hans team, Københavns Universitet og Chr. Hansen støtte fra Biosolutions Zealand. Målet var at udvikle en teknologi eller proces til fremstilling af mejeriprodukter med alle de fremtalte benskænd: mindre mælk, samme smag, samme næringsværdi.

»Det, vi kom frem til, var en metode, der kombinerer traditionelt ost- eller mejerihåndværk med moderne videnskab. Vi udviklede en metode til at blande planteingredienser med ost og ekstrahere protein fra bælgfrugter, for eksempel ærter, for at sikre vores produkts ernæringsmæssige værdier. Kort fortalt opdagede vi, at du kan fermentere planter eller varmebehandle dem med bestemte høje temperaturer, og de begynder at gå igennem nogle af de samme processer, som finder sted inde i koens mave. Dette er grunden til, at vores ost smager og føles som traditionel mejerios, selvom det er en 50/50 blanding af mælk og plante,« siger Jakob Skovgaard.

PlanetDiary

Hjemmebane: Agro Food Park i Aarhus

Idé: Mejeriprodukter med markant mindre mælk, end dem vi kender, men med samme smag og næringsværdi.

Hvad er 'grønt' ved virksomheden:

Produkterne fra PlanetDairy reducerer CO₂-klimateffekten med 40 procent sammenlignet med lignende produkter fra den konventionelle mejeriindustri.

Baggrundshistorie:

Tre tidligere ansatte i mejeribranchen går deres egen vej og udfordrer etableringen.



Louise Krogh Johnson,
Senior Innovationschef
hos Food & Bio Cluster Denmark

Jeg har kendt PlanetDairy/Audu siden foråret 2022, hvor de første gang henvendte sig med interesse for Biosolutions Zealand-fonden, og vi guidede dem gennem ansøgningsprocessen. Så i 2023 modtog de en 'Innovationskraftbevilling' sammen med KMC og 4BetterLife til udvikling af nye produkter. Jeg har haft fornøjelsen af at følge virksomheden siden starten og forsøge at hjælpe dem med at navigere rundt i rammerne for de forskellige projekter og netværk, vi tilbyder. Jeg har sjældent set en startup eksekvere så effektivt på alt fra produktudvikling til markedsintroduktion i Danmark og indtrængen af nye markeder. Det har været meget imponerende!

» Det, vi kom frem til, var en metode, der kombinerer traditionelt ost- eller mejerihåndværk med moderne videnskab.«

Kun begyndelsen

På bordet foran os ligger tre oste fra Audu. I nordisk mytologi er Audhumbla navnet på den ko, hvis mælk gav liv til Ymer og dermed skabte grundlaget for alt andet levende. PlanetDairy har besluttet at opkalde deres produkter efter det mytologiske væsen. Dels fordi det i EU er ulovligt at navngive et produkt med 'mejeri', hvis produktet ikke er 100 procent mælkebaseret. Så hvis du kunne tænke dig at smage ostene, skal du holde øje med navnet 'Audu'. De skulle ikke være svære at finde, for 1000 fysiske butikker i Danmark sælger allerede Audu-ostene. Jakob Skovgaard fortæller, at Audu er blevet godt modtaget af de danske forbrugere. Folk køber igen, når de først har prøvet Audu. Samlet set er virksomheden nået langt på kort tid.

»Det ved jeg ikke, om vi er. Men jeg er også utrolig utålmodig,« erkender Jakob Skovgaard. I øjeblikket udleder Audu-oste 40 procent mindre kuldioxid end traditionelle mejeri-oste. De består af cirka 50 procent mælk og 50 procent plante. Ifølge Jakob Skovgaard skulle det være muligt at lave Audu-ostene helt uden mælk. Teoretisk set. Den bioteknologiske platform, som virksomheden og deres partnere har udviklet, skal dog først forfines yderligere.



I 2023 modtog PlanetDairy midler til at udvikle nye produkter gennem et innovationsprogram drevet af Food & Bio Cluster Denmark.

Virksomheden er i gang med at udvikle yoghurt, mælk og flere oste og vil gerne introducere deres produkter til udenlandske markeder. De vil arbejde sig endnu tættere på den ultimative destination: en mejeriindustri uden køer.

»Og den eneste vej dertil er ved at tilbyde produkter, der matcher dem, forbrugeren kender i dag. Det tror vi på.« Så simpelt er det.





Gør din grønne idé til en bæredygtig forretning

Hos os får du hjælp til at udnytte den nyeste viden og den nyeste teknologi. Du får adgang til finansieringsmuligheder, der kan udvikle din virksomhed, og til værktøjer, der kan styrke din innovationskraft og konkurrenceevne – og accelerere din virksomheds vækst.

Kontakt Food & Bio Cluster Denmark i dag.

Kontakt medlemschef Sine Riisager, Head of Members & Matchmaking, for at høre, hvordan vi kan møde din virksomheds behov og bringe dig i spil i det nationale og internationale økosystem.

Sine Riisager,
sri@foodbiocluster.dk
+45 6170 7422

Ræk ud til
Food & Bio Cluster
Denmark



Søren fra Bjerringbro står på tærsklen til et biomedicinsk gennembrud med et svimlende potentiale

Ejeren af en midtjysk planteskole kan blive den uventede hovedperson i en landvinding inden for kræftbehandling.

Der er nogle ting i livet, som er nemme at tage for givet. Nogle ting man ikke lige går rundt og tænker over på daglig basis. Præcis, hvad de ting er, vil variere fra person til person, men det kunne eksempelvis være, at træer er helt utrolige. For at nå frem til sådan en banal åbenbaring vil man ofte have brug for en person til at åbne sine øjne. En person der kan gøre indtryk i form af sin viden og entusiasme.

Det her er en historie om træer, men det er også en historie om en mand, der kan gøre sådan et indtryk. Den mand er Søren Iversen. Ejer af en planteskole i Midtjylland, men også hovedpersonen i et forsknings- og erhvervseventyr, der kan komme kræftpatienter til gode overalt i verden. Det kan også ændre Søren Iversens fremtid. Han har arbejdet med planter hele sit liv. Hans far var ejer af Hjorthede Planteskole frem til 2000, hvor Søren overtog.

»Jeg havde aldrig forestillet mig, at sådan noget her kunne ske på vores planteskole. Og så startede det hele i bund og grund bare med en

tilfældig tanke. Og det var det nok også blevet ved uden den støtte og finansiering, jeg har fået gennem Food & Bio Cluster Denmark,« siger han.

Den mytiske Taxus-plante

Så hvor skal vi begynde? Det mest logiske udgangspunkt - grunden til at vi sidder her i mødelokalet på Hjorthede Planteskole og drikker sort kaffe - er en træsort, der hedder Taxus Baccata. Også kendt som "taks" på dansk eller "yew" på engelsk.

Når Søren Iversen taler om Taxus Baccata, står tiden næsten stille. Han taler om dem med ærbødighed. Træerne lyder som overnaturlige væsener, næsten guddommelige, med en vilje, der er helt deres egen.

»Taks er et af de mest historisk betydningsfulde træer, der findes. Det er et mytologisk træ. Nogle af de ældste træredskaber i menneskets historie er spyd og buer lavet af taks. Der er få steder i verden med gamle og oprindelige Taxus

Baccata, og de er fredede. Det er et utroligt modstandsdygtigt og bøjeligt træ. For eksempel var der indtil midten af det 18. århundrede dødsstraf for eksport af Taxus-træ fra England, da træet blev regnet for at være et våben. Det er virkelig en speciel plante. Og meget giftig,« forklarer Søren Iversen.

I Danmark er der kun ét sted, hvor Taxus Baccata vokser vildt: et fredet område i Munkebjerg Strandskov i Vejle. Det, der skete for 35 år siden, var, at Søren Iversens far og en gruppe forskere fra Aarhus Universitet fik en ekstraordinær tilladelse: De fik lov til at hente nogle stiklinger fra Taxus Baccata i Munkebjerg Strandskov og tage dem med tilbage til Hjorthede Planteskole. På planteskolen udenfor Bjerringbro blev der lavet nye moderplanter af frøene fra den originale danske Taxus Baccata. De vidste det ikke på det tidspunkt, men det var begyndelsen på Søren Iversens eventyr.

Planter til kræftbehandling

Når man ser bort fra den historiske kontekst

og mytedannelsen, har Taxus Baccata især én helt utrolig egenskab: træerne indeholder et stof kaldet taxol. Og taxol kan bruges i kemoterapimedien til behandling af en lang række kræftsygdomme. Herunder brystkræft. Opdagelsen blev gjort af en gruppe amerikanske videnskabsfolk i begyndelsen af 1960'erne. Efter yderligere forskning og en lang række tests blev taxol godkendt som kræftbehandlingsmedicin i 1991.

En sensationel historie i sin egen ret, men der var et problem: taxol blev udvundet af træets bark. Og efter at have fjernet barken, dør et træ. Selv det hårdføre Taxus Baccata kan ikke overleve uden sin bark.

For at udvinde nok taxol til at behandle én kræftpatient havde man brug for seks store træer. Og træerne skulle være omkring 100 år gamle. Amerikanerne havde gjort en bemærkelsesværdig opdagelse, men umiddelbart var taxol ikke skalerbart som medicin.



Hjorthede Planteskole

Hjemmebane: Bjerringbro

Idé: Brug et af verdens ældste og mest mytiske træer til at udvinde et stof, der er nødvendigt til fremstilling af kræftbehandlingsmedicin.

Hvad er 'innovativt' ved det: Hjorthede Planteskole udforsker træernes potentiale som bioessource til produktion af medicin til kræftbehandling.

Baggrundshistorie: Søren Iversen, ejer af en planteskole udenfor Bjerringbro, indser, at træer hans far plantede for mere end 30 år siden har et utroligt biomedicinsk potentiale.

»Indtil for måske ti år siden var det alt, jeg vidste om taxol fra *Taxus Baccata*. Det var et stof, der kunne udvindes fra barken og bruges til kræftbehandling. Men det var ikke en gangbar løsning. I øvrigt, så driver jeg en planteskole. Jeg er ikke biokemiker. Så jeg tænkte ikke mere over det. Det, der skete, var så, at jeg besøgte en planteskole i Belgien. Ejeren af planteskolen

fortalte mig, at det var blevet opdaget, at taxol også kunne udvindes fra træets nåle. Det ændrede ligesom alt, ikke? For pludselig kan man udvinde taxol uden at slå træet ihjel. Det var det øjeblik, jeg begyndte at tænke på de *Taxus Baccata*, som min far havde plantet derhjemme for mange år siden,« siger Søren Iversen.



Gunnar Mikkelsen,
Senior Innovation Manager
hos Food & Bio Cluster Denmark

I Food & Bio Cluster Denmark har vi støttet Hjorthede Planteskole i deres bestræbelser på at søge finansiering. Innoboosteren fra Innovationsfonden Danmark var perfekt, da den gives til virksomheder, som omsætter ideer til nye løsninger, der skaber vækst og beskæftigelse i Danmark og samtidig bidrager til at løse udfordringer i samfundet. Vi har også været med til at etablere et netværk af kontakter på de danske universiteter for at hjælpe med de videnskabelige aspekter af projektet. Hjorthede Planteskole er en yderst interessant virksomhed med et stort potentiale, og vi ser frem til at arbejde videre med Søren Iversen fremover.



TEKNOLOGIUDVIKLING



Tjøren falder

Der var endnu et afgørende twist for Søren Iversen. Endnu et eureka-øjeblik. Gennem et internationalt projekt var han kommet i kontakt med en gruppe lokale skoveksperter i Iran. Han fandt så ud af, at Iran havde takstræer, der voksede i Kaukasus-bjergene, og at iranerne var ekstremt beskyttende overfor deres *Taxus Baccata*. Der havde været en vis interesse for at bringe frø eller stiklinger fra de iranske træer til Danmark. Det viste sig, at det ikke var en mulighed. Ikke engang en eneste nål fra træerne fik lov til at forlade Iran. De var hellige.

»På et tidspunkt sagde iranerne, at 'vores taks er anderledes end dem, man har i Europa. De har andre kvaliteter'...det fik mig til at tænke på taxol og træerne på Hjorthede Planteskole. For hvis *Taxus Baccata* i Iran har unikke kvaliteter, så har træerne her på Hjorthede Planteskole det også. Så jeg begyndte at spekulere: er der egentlig nogen, der nogensinde har undersøgt taxolniveauerne i vores taks her på planteskolen? Hvad nu hvis vores taks er i stand til at producere mere taxol end anden taks? Tænk bare på mulighederne i forhold til, hvordan træerne kunne bruges til kræftbehandling.«

» Tænk bare på mulighederne i forhold til, hvordan træerne kunne bruges til kræftbehandling.«

FBCD bliver involveret

Det var omtrent det øjeblik, Søren Iversen indså, at han var ude på dybt vand.

»Jeg havde en fornemmelse af, at der var noget her, der var værd at kigge nærmere på. Men jeg vidste ikke hvordan. Det gjorde jeg bare ikke. Altså, at undersøge taxolniveauerne i træerne her på vores planteskole. Det er ikke noget, jeg ved, hvordan man gør. Som udgangspunkt havde jeg hverken viden eller ressourcer til at fortsætte projektet på egen hånd,« siger han.

Derfor besluttede han sig for at rette henvendelse til Food & Bio Cluster Denmark. Han havde en kontakt i klyngen, som han fra tid til anden sparrede ideer med. Food & Bio Cluster Denmark så straks potentialet og kunne sikre et INNOBOOSTER-tilskud på 1,5 millioner kroner til Hjorthede Planteskole. Klyngen hjalp også Søren Iversen med at komme i kontakt med forskere fra Aarhus Universitet og Københavns Universitet. Den videnskabelige infrastruktur blev etableret for systematisk at undersøge taxolniveauerne i *Taxus Baccata* på Hjorthede Planteskole. De træer, der blev bragt til planteskolen for mere end 30 år siden af Søren Iversens far.

Hvad de opdagede

Så hvad fandt forskerne i træerne? Ekstraordinære resultater faktisk. Tre af taksene

på Hjorthede Planteskole har nemlig en markant højere produktion af taxol end nogen andre kloner af *Taxus Baccata*. Hvilket er et fænomenalt udgangspunkt for det ultimative mål: produktion af taxol i et omfang, der kan gøre en forskel for det globale udbud af kræftmedicin.

»Det er stadig tidligt. Der er en række punkter, der skal krydses af, før vi når den produktion, vi drømmer om. Af alle modertræerne i planteskolen skal vi identificere det, der har den højeste produktion af taxol. Derefter er vi nødt til at opdage en måde at dele celler fra dette specifikke træ på, så vi kan masseproducere planter til at dyrke identiske træer med den samme øgede kapacitet til taxolproduktion. Og så skal vi se på, om vi kan forbedre træernes DNA for at øge deres taxolproduktion endnu mere. Så der er meget arbejde at gøre. Og jeg kommer nok ikke til at klare det hele selv,« siger Søren Iversen med et smil.

Fremover har Søren Iversen brug for at fortsætte samarbejdet med Food & Bio Cluster Denmark og et netværk af forskere fra danske universiteter. Hvad er tidsrammen for projektet? Og hvad er den potentielle effekt af opdagelsen på Hjorthede Planteskole? Det er spørgsmål, der mangler at blive besvaret. Indtil videre er frøene blevet plantet til taxolproduktion i Danmark. Stay tuned.

NETVÆRKSGRUPPER:

Vidensdeling, sparring og inspirerende studieture sammen med fagfolk fra din branche

Food & Bio Cluster Denmark faciliterer 11 faglige netværksgrupper, der samler fagfolk om aktuelle emner inden for fødevarer og bioressourcer. Her kan du danne nye innovationspartnerskaber og lære af dine kolleger i en struktureret og fortrolig ramme.

I Food & Bio Cluster Denmark tror vi på, at det at have adgang til det rigtige netværk kan gøre en forskel for enhver virksomhed. Uanset hvor langt din virksomhed er i sin udvikling.

Derfor opfordrer vi dig som medlem af Food & Bio Cluster Denmark til at blive en del af vores netværksgrupper.

Vores 11 netværksgrupper tilbyder:

- Vidensdeling og sparring med fagfolk fra din branche
- Præsentationer fra nøglepersoner og eksperter
- Studieture til relevante og inspirerende arrangementer, lande eller virksomheder
- Et netværksmøde per kvartal
- En fortrolig og behagelig ramme for videndeling, partnerskab, innovation, problemløsning og deling af inspiration

Vores netværksfacilitator forbereder møderne, men dine input til temaer og indhold er naturligvis meget velkomne.

Food & Bio Cluster Denmark står også for alt det praktiske.

Læs meget mere om vores netværk på www.foodbiocluster.dk/netvaerksgrupper



Kathrine Vejgaard Stage,
Head of Innovation & Partnerships
hos Food & Bio Cluster Denmark

Kunne du tænke dig at vide mere om en af vores 11 netværksgrupper?

Har du lyst til at indgå i et netværk eller vide mere om et af vores specifikke netværk? Du er meget velkommen til at kontakte netværksfacilitatorerne hos Food & Bio Cluster Denmark:

Innovative drikkevarer // Kontakt: Knud Hjortlund Hansen // email: khh@foodbiocluster.dk // telefon: 2336 4712

Miljø, klima og husdyrproduktion // Kontakt: Liselotte Puggard // email: lpu@foodbiocluster.dk // telefon: 2023 8518

Udnyttelse af sidestrømme // Kontakt: Kersti Haugan // email: kha@foodbiocluster.dk // telefon: 5367 5880

Green protein network // Kontakt: Helle Vedel Friis // email: hvf@foodbiocluster.dk // telefon: 2773 6040

Food & Beverage Footprint and Reporting // Kontakt: Heidi Høj // email: hhd@foodbiocluster.dk // telefon: 6011 0363

Regenerativt landbrug // Kontakt: Knud Tybirk // email: kt@foodbiocluster.dk // telefon: 2520 8810

Dansk Pyrolyse- og Biokulsnetværk // Kontakt: Knud Tybirk // email: kt@foodbiocluster.dk // telefon: 2520 8810

Datadrevet forretning // Kontakt: Eva Nautrup // email: ena@foodbiocluster.dk // telefon: 6142 1596

Smagsnetværket // Kontakt: Knud Hjortlund Hansen // email: khh@foodbiocluster.dk // telefon: 2336 4712

Fødevaresikkerhed // Kontakt: Conny Hanghøj // email: cha@foodbiocluster.dk // telefon: 5098 0037

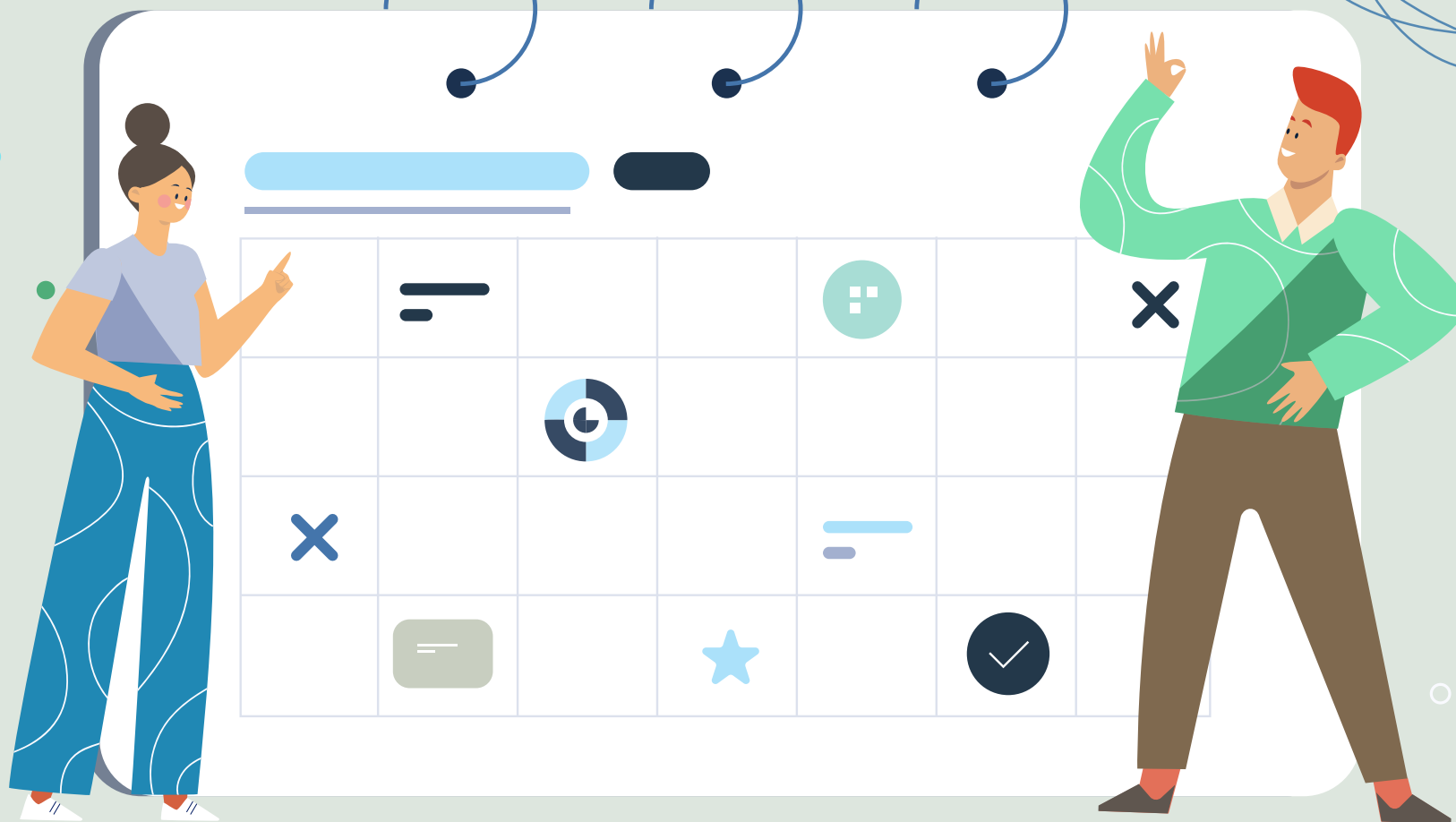
Bæredygtig emballage // Kontakt: Conny Hanghøj // email: cha@foodbiocluster.dk // telefon: 5098 0037

+ **150**

Events i 2023

90%

Tilfredshed med
events





Jeg er en del af et fagspecifikt netværk for at være sammen med de rigtige mennesker og følge trends og udviklingen inden for alternative proteiner i Danmark og internationalt.»

JAVIER GINES GALERA,

Commercial Development Manager FC&E, Novonesis



Mikroalger er det primære fokus i min virksomhed. Derfor er min deltagelse i et fagspecifikt netværk givende og værdifuld. Det holder mig orienteret om den seneste udvikling inden for proteiner samtidig med, at det giver mig mulighed for at netværke og møde andre virksomheder med de samme udfordringer, som vi så kan finde fælles løsninger på.»

JOHANNE JELNES,

Owner, 4betterlife



Vi er en del af Food & Bio Cluster Denmark, fordi de har en masse gode netværk, hvor der opstår gode muligheder for co-development.»

ERIK MØLLER MADSEN,

Sales Manager Nordic & Baltics, AAK

Få ny viden og inspiration – og adgang til potentielle samarbejdspartnere

Food & Bio Cluster Denmark afholder i løbet af året forskellige temadage, workshops og matchmaking-events om fødevarer og bioressourcer.

Få blandt andet adgang til fagspecifikke netværksgrupper, vores årssdag Food & Bio Summit, studieture og business missions både i Danmark og i udlandet.

Vi tilbyder matchmaking gennem vores unikke nationale og internationale netværk, hvor du bliver bragt i spil i forhold til andre virksomheder, forskere og offentlige aktører.

Som medlem af klyngen er du også inviteret til at deltage i vores 12 specialiserede netværksgrupper og på den måde skabe kontakt til andre medlemmer af Food & Bio Cluster Denmark.

Kontakt os i dag og bliv en del af fællesskabet.

Find din næste
Food & Bio Cluster
Denmark-event
lige her



Søg finansiering til udvikling gennem Food & Bio Cluster Denmark

Innovation og udvikling kræver ressourcer. Food & Bio Cluster Denmark er din indgang til en bred vifte af finansieringsmuligheder.

Vi giver dig adgang til vores egne programmer og projekter, hvor du kan søge om finansiering, og vi kan også hjælpe dig med ekstern softfunding og kapitalfremskaffelse.

Som medlem får du hjælp til at finde den rigtige finansieringskilde, nationalt eller internationalt. Vi har viden om relevante finansieringsmuligheder og et stort netværk af investorer verden over, som vi kan afsøge for at finde et relevant match til dig.

Vores investerings- og finansieringsteam står klar til at hjælpe dig med at finde den rigtige finansiering til din virksomheds behov.

Kontakt os i dag.

Søg midler til
innovation og skalering
gennem Food & Bio
Cluster Denmark



Disse finansieringsmuligheder tilbyder Food & Bio Cluster Denmark

SOFT FUNDING

Food & Bio Cluster Denmark giver dig mulighed for at søge midler gennem programmer og projekter, som vi deltager i.

Softfunding gennem disse programmer og projekter er en fantastisk mulighed for din virksomhed til at få medfinansieret omkostninger til specifikke udviklingsprojekter.

Vores softfunding-programmer er opdelt i disse kategorier:

1 Værdikædesamarbejder
For virksomheder, der arbejder på at optimere deres værdikæde, giver Food & Bio Cluster Denmark mulighed for at søge midler specifikt til sådanne samarbejdsprojekter. Projektets formål skal være at optimere værdikæden ved at bruge restprodukter fra andre virksomheder og udvikle innovative løsninger der skal være med til at nedbringe CO₂-emmissioner.

2 Innovationssamarbejder
Food & Bio Cluster Denmark giver adgang til softfunding gennem en række programmer og projekter, der fokuserer på innovation. For at søge midler gennem disse programmer er det et krav, at din virksomhed samarbejder med en videninstitution om et nyt, innovativt produkt eller proces. Det er også et krav, at du dokumenterer, hvordan midlerne bliver brugt, og rapporterer dine fremskridt.

Softfunding fra EU

Food & Bio Cluster Denmark har omfattende kendskab til krav og muligheder i EU's softfunding-programmer, og vi kan bistå dig med at etablere partnerskaber under disse programmer.

Vi tilbyder 1:1-dialog om projektideer, behov, ønsker og muligheder, og giver dig den støtte, du har brug for til at finde det bedste match, når du søger midler gennem EU.

Et udvalg af softfunding-programmer fra EU:

Horizon Europe

Horizon Europe er EU's rammeprogram for forskning og innovation, især under klynge 6, som dækker fødevarer, bioøkonomi, naturressourcer, landbrug og miljø.

Circular Bio-based Europe

Circular Bio-based Europe er et partnerskab mellem Den Europæiske Union og Bio-based Industries Consortium (BIC), der finansierer projekter, der fremmer konkurrencedygtige, cirkulære og biobaserede industrier.

Eurostars

Eurostars er et internationalt program for forskning og innovation i små og mellemstore virksomheder. Formålet er at understøtte udviklingen af nye produkter, processer og services.

Kontakt:

Anders Skeem,
International Manager
as@foodbiocluster.dk // 4030 9637

Kapitalfremskaffelse

Food & Bio Cluster Denmark hjælper vores medlemmer med kapitalfremskaffelse og giver adgang til vores netværk af business angels, venturefonde og corporate venturefonde.

Vi hjælper iværksættere med sparring, overblik og adgang til vores omfattende netværk af investorer i ind- og udland.

Sådan hjælper vi dig med at finde den rigtige investor:

Sparring

Uvildig og løbende sparring om kapitalfremskaffelse, din case og afklaring om den rigtige investorprofil. Overblik og adgang til rådgivere.

Overblik over mulige investorer

Kortlægning af relevante foodtech og agtech investorer blandt de omkring 300 venturefonde, corporate venturefonde og business angels i vores netværk.

Eksponering

Præsentation af din startup-virksomhed for relevante investorer via e-mail eller personligt ved events.

Kontakt:

Claus Mortensen,
Head of Business Acceleration
cm@foodbiocluster.dk // 4030 4820

Sådan hjalp Food & Bio Cluster Denmark scaleuppen Kaffe Bueno

Hvorfor havde I behov for at søge finansiering?

»Som en scaleup, der fokuserer på at trække så meget værdi ud af restprodukter fra kaffeproduktion som muligt, er en af vores styrker evnen til at udvikle nye måder at bruge vores alsidige råmateriale, kaffe. Når det er sagt, er vi også en virksomhed i vækst med begrænsede ressourcer, fokuseret på nøje planlagte projekter. Når der bliver gjort opdagelser, som kan have stor værdi for Kaffe Bueno, søger vi støtte til at finansiere udvikling uden at miste fokus eller sprede allerede tildelte ressourcer for tyndt. I dette specifikke tilfælde gennem vores betroede partner, Food & Bio Cluster Denmark, som har støttet os fra starten.«

Hvordan hjalp klyngen jer med at sikre finansiering?

»Food & Bio Cluster Denmark involverer deres medlemmer, så snart de finder finansieringsmuligheder, der kan være relevante. Det gør de ved at række ud direkte og gøre os opmærksomme på muligheden. I andre tilfælde, når vi er interesseret i specifik projektfinansiering, rækker vi ud, og de yder så effektiv støtte til at finde de rigtige finansieringsmuligheder til det givne projekt. Uanset, hvordan det foregår, støtter de os hele vejen igennem både når det handler om at producere dokumentation til ansøgningen, selve ansøgningsprocessen og rapporteringsprocessen.«

Hvor meget støtte modtog I, og hvad betød støtten for virksomheden?

»Sidste år modtog vi i alt 105.000 kr. til et FBK-projekt (Fødevarer-branchens Kompetenceløft), hvor vi hyrede de rigtige talenter til at arbejde på et forskningsprojekt. Vi er glade for resultaterne, fordi vi både var i stand til at fastholde medarbejderne i virksomheden efter projektets afslutning og formåede at udvikle forskningen til et brugbart produkt, som vi kunne gå videre med.«

CAMILO FERNÁNDEZ,

Co-founder og CFO, Kaffe Bueno

INKUBATIONSMILJØER:

Sæt fart på din startup i et inspirerende økosystem

45+

Virksomheder tilknyttet
Food & Bio Cluster Denmark's
inkubationsmiljøer

Få din startup i gang og ud over rampen med hjælp fra en af Food & Bio Cluster Denmark's inkubatorer.

Uanset, hvor du er på din professionelle rejse, kan du drage fordel af vores stærke økosystem. Det er faktisk ligegyldigt, om du stadig arbejder på halvtid i din fritidsvirksomhed, er fuldtidsstartup eller er kommet dertil, hvor du har ansat medarbejdere.

Vores tre inkubationsmiljøer i København, Aarhus og Foulum ved Viborg tilbyder adgang til investorer, mentorer, inkubatorer, acceleratorer, andre iværksættere, netværksorganisationer, offentlige institutioner og private virksomheder.

Som startup inden for fødevarer og bioressourcer er det nemlig altafgørende, at du er en del af et netværk og en værdikæde, der kan give dig ressourcer, som du ikke selv har adgang til endnu.

Den hjælp og sparring, du modtager i inkubationsmiljøerne, er baseret på din virksomheds behov. Du får daglig adgang til medarbejdere, der både har netværket og kompetencerne til at holde sig opdateret på tendenser, finansieringsmuligheder og kontakter, der kan være relevante for din startup.

Som lejer i et af vores inkubationsmiljøer deler du kontorer med ligesindede iværksættere og kompetente medarbejdere fra Food & Bio Cluster Denmark. Det giver dig mulighed for at tilegne dig den nødvendige viden, de nødvendige kontakter og få den nødvendige sparring, du har brug for, for at få din startup til at vokse.

Hvad får du ud at være en del af et inkubationsmiljø?

Formaliseret del: Food & Bio Cluster Denmark planlægger et forløb, der tager udgangspunkt i netop dit behov. En forretningsudvikler med indsigt og kontakter inden for fødevarer og landbrug sætter sig gennem en 1:1-samtale ind i din forretning og giver dig løbende industrispecifik sparring. Du får også adgang til eksklusive aktiviteter i forbindelse med din tilknytning til inkubationsmiljøet.

Uformel del: Ved kaffemaskinen eller til frokost får du nye kontakter eller kommer i kontakt med relevante samarbejdspartnere.



**» Inkubationsmiljøerne er en
genvej til viden og netværk
– også virksomhederne i mellem.»**

KATHRINE LYKKE KIRK,
Senior Innovation Manager hos Food & Bio Cluster Denmark

Som iværksætter og startup får du

- Adgang til et stærkt netværk af virksomheder, vidensinstitutioner og investorer
- Sparring på forretningsudvikling og skalering
- Adgang til kapital og investorer
- Hjælp til at finde rundt i finansieringsmulighederne
- Adgang til lukkede, fagspecifikke netværksgrupper
- Deltagelse i messer, workshops, events mm. med ny viden og netværk
- Adgang til uddannelse og træning gennem forløb og programmer
- Kontorplads i København, Aarhus eller Viborg - til fast pris og lav risiko
- Uformel sparring og netværk med nøglepersoner og andre iværksættere
- Socialt og fagligt fællesskab

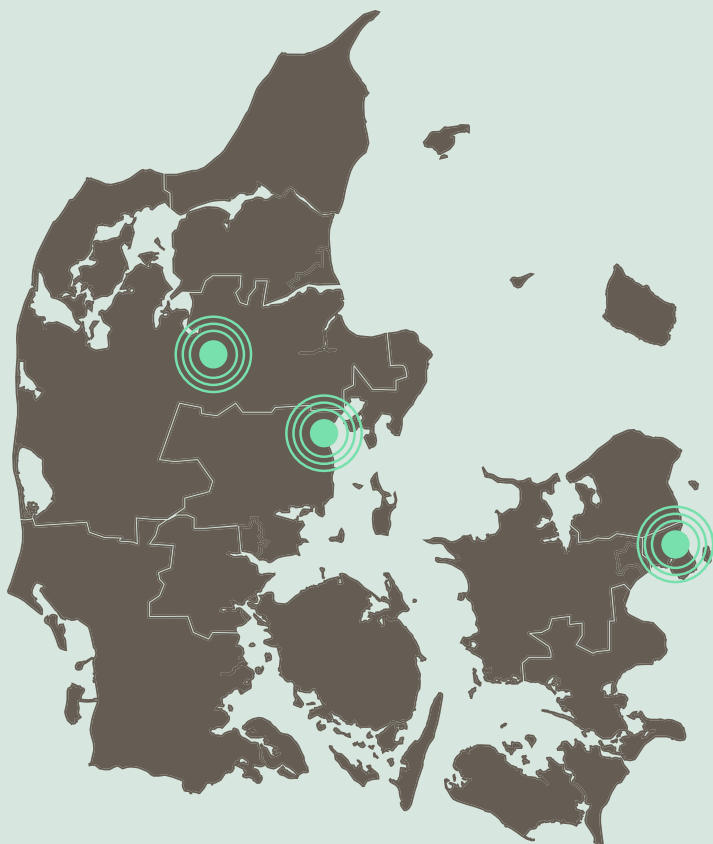
Kontakt os i dag og hør mere om mulighederne for dig og din startup!

Claus Mortensen,
Head of Business
Acceleration
cm@foodbiocluster.dk
+45 4030 4820

Kathrine Lykke Kirk,
Senior Innovation
Manager
klk@foodbiocluster.dk
+45 2534 1833

Food & Bio Cluster Denmark inkubationsmiljøer

Som startup kan du blive en del af vores dynamiske inkubationsmiljøer i København, Aarhus eller Foulum ved Viborg.



København

I Symbion på Fruebjergvej på Østerbro i København fokuserer nogle af landets dygtigste iværksættere på at udvikle fremtidens fødevarer. Det skaber de optimale betingelser for vidensdeling og for at gøre brug af hinandens kompetencer. I inkubationsmiljøet i København får du som iværksætter både adgang til fødevarelaboratorium, konferencefaciliteter gennem Symbion og et økosystem, der går på tværs af flere brancher, via Food & Bio Cluster Denmark.

Aarhus

I Agro Food Park i Aarhus ligger inkubationsmiljøet Haystack, der hjælper virksomheder inden for både landbrug, fødevarer og teknologi med at sætte skub i deres vækst og succes. Med en beliggenhed tæt på Arla Innovation Center og Aarhus Universitets Institut for Fødevarer får du som iværksætter mulighed for at sparre og udvide dit netværk både med forskere og med iværksættere i et branche-specialiseret fællesskab.

Foulum ved Viborg

I Agro Business Park i Foulum ved Viborg samles iværksættere med fokus på bioressourcer i et innovativt miljø tæt knyttet til Aarhus Universitet og tæt på Nordeuropas epicenter for forskningen inden for planteproduktion, jordbrug, husdyrproduktion og bioenergi. Med højt til loftet og adgang til markarealer, et stærkt fællesskab og mulighed for sparring er der god grobund for at skabe vækst og succes for din startup.

» Vi har siddet i Food & Bio Cluster Denmarks inkubator i København siden 2019. I den tid har klyngen skabt værdi på et væld af måder, herunder ift. daglig sparring på markedstendenser, formidling af kontakt til mulige kunder og partnere og senest rådgivning ift. international kapitalrejsning. Alt sammen på et meget højt professionelt niveau. Konsekvensen er, at når jeg i dag kigger på MASH Makes, kan jeg se utallige elementer, som ikke ville eksistere uden samarbejdet med Food & Bio Cluster Denmark.«

JAKOB BEJBRO ANDERSEN,
CEO, MASH Makes

» Da Good Sodas tilbage i maj 2022 fik en rundtur og efterfølgende blev en del af Haystack-inkubationsmiljøet i Aarhus, havde vi skitsen til en forretningsplan, masser af gåpåmod og en idé om at revolutionere sodavandsbranchen med sundere alternativer til konventionelle sodavand - men vi var som så mange andre startups også udfordret på et begrænset netværk, dårlig økonomi, manglende erfaring med produktudvikling og en masse andre parametre, som vi før eller siden skulle have styr på, for at kunne etablere vores virksomhed. Fra første dag på kontoret i Agro Food Park har vi haft stor glæde af at være en del af Haystack-inkubationsmiljøet, som har givet os adgang til forskellige programmer, rådgivning fra A-Z og ikke mindst verdens bedste vidensnetværk, der alle har været vigtige faktorer i etableringen og udviklingen af vores virksomhed.«

PETER VINTHER,
Co-founder, Good Sodas

ACCELERATION:

Gør dine grønne idéer til en god forretning

Gør din idé til en succesfuld forretning sammen med Food & Bio Cluster Denmark. Både som iværksætter og etableret virksomhed kan du bruge vores services som en genvej, når du har ambitioner om at skrue op for udviklingshastigheden i din virksomhed.

Uanset hvilket stadie din virksomhed er på i sin udvikling, skræddersyr vi 1:1-løsninger, der passer til dine konkrete behov og din situation.

Gennem acceleration kan din virksomhed på tre til seks måneder ofte opnå, hvad der for mange virksomheder ellers ville tage et år.

Hvad enten du er på udkig efter risikovillig kapital, hjælp til internationalisering eller udvikling af den rette go-to-market-strategi, får du gennem Food & Bio Cluster Denmarks accelerationsprogrammer præcis den hjælp, du har behov for i situationen.

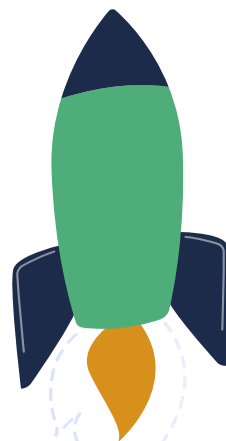
» Vi tager udgangspunkt i den enkelte virksomheds udfordringer og muligheder, og bidrager med branchespecifik sparring, kontakter og indsigt. Det ved vi virker.»

CLAUS MORTENSEN,
Head of Business Acceleration
hos Food & Bio Cluster Denmark

De ovennævnte services udbydes enten som offentligt finansierede klyngeaktiviteter eller støttemuligheder, men kan i forlængelse heraf også omfatte løsninger, der udbydes på kommercielle vilkår (medlemmer opnår naturligvis medlemsrabat).

Kontakt os og hør mere om dine muligheder.

Claus Mortensen,
Head of Business Acceleration
cm@foodbiocluster.dk
+45 4030 4820



80+

Virksomheder accelereret gennem Food & Bio Cluster Denmarks deltagelse i Beyond Beta i 2022-2023



Hvordan accelerer Food & Bio Cluster Denmark din virksomheds udvikling?



Branchespecifik sparring og vejledning

Få afklaring og sæt retning på din virksomheds vækstrejse. Specialiseret viden inden for fødevarer og bioressourcer er helt afgørende for, at din idé kan vokse og blive til en god forretning. Vores forretningsudviklere har stor indsigt i hele fødevare- og bioressourceindustrien og tilbyder individuel sparring på din idé eller din rejse.

Netværk til relevante aktører i branchen

Vi hjælper dig med at skyde genvej til potentielle samarbejdspartnere. Flere end 460 innovative medlemmer, 45 medarbejdere med stor ekspertise og et netværk med flere end 10.000 kontakter i ind- og udland står til rådighed for dig, når du skal have din forretningsidé ud over rampen. Det store netværk sikrer dig erfaringsudveksling, læring og hjælper dig til at få et overblik over tendenser og kendskab til konkrete løsninger, produkter og virksomheder.

Find vej i mulighederne

Fonde, projekter, programmer, acceleratorer og vouchers. Ved du, hvordan du spotter og bruger de støttemuligheder, der er bedst for dig? Med vores overblik over mulighederne, hjælper vi dig i retning af det bedste match i forhold til, hvor du er i udviklingen af din virksomhed og hjælper dig med at ansøge om støtte.

Adgang til risikovillig kapital

Kapital er nødvendigt for at skalere din virksomhed. Derfor hjælper Food & Bio Cluster Denmark startups og scale-ups med at finde den nødvendige finansiering til vækst og skalering. Med udgangspunkt i en grundig kortlægning af relevante investorer får du hjælp med sparring og med at kvalificere dit materiale, så du kan få et succesfuldt match med potentielle investorer.

Hvilke store ændringer og udfordringer kommer til at definere de næste par år i fødevare- og bioklyngen?

Lars Visbech Sørensen, adm. direktør i Food & Bio Cluster Denmark, kaster et blik ind i fremtiden.



FOOD & BIO CLUSTER DENMARK KIGGER I KRYSTALKUGLEN: Tre bud på resten af 2024 og frem

1

Mere fokus på forbrugeren

»I løbet af de seneste par år har vi set en massiv udvikling i produktionen af bæredygtige, grønne fødevarer. Der er blevet introduceret en lang række forskellige grøntsagsbaserede produkter og plante- og svampebaserede erstatninger for kød. Samtidig er der sket store teknologiske fremskridt med hensyn til, hvordan man producerer disse fødevarer og gør dem velsmagende. Det er i sig selv en særdeles positiv udvikling. Kigger vi fremad, er det påkrævende, at der fokuseres mere på forbrugeren. Det er det næste store skridt. Industrien er i stand til at tilbyde en lang række produkter og typer af planterige fødevarer, men hvordan får vi flere forbrugere til at købe dem? Og er de produkter, industrien tilbyder, virkelig dem, forbrugeren ønsker? Det spørgsmål skal besvares. I den nærmeste fremtid tror jeg derfor, vi vil se en masse initiativer, der vil sætte fokus på at skabe en bedre forståelse mellem de nye type fødevarevirksomheder og forbrugeren. De virksomheder, der skaber de mest velsmagende produkter, argumenterer bedst for dem, vil også være dem, der gør indtryk på forbrugerne og i sidste ende får succes.«

2

En holistisk tilgang til bioressourcer

»Lad mig starte med et eksempel. Når man analyserer, hvilken påvirkning en kotelet har på klimaet, stammer 2/3 af påvirkningen fra foderet. Altså hvordan foderet dyrkes, hvordan det høstes, og hvordan det opbevares. Politisk, og også fra virksomhedssiden af bordet, har der været rigtig meget fokus på at nedbringe forbrugernes kødforbrug. Men virkeligheden er, at en stor del af påvirkningen udspringer direkte fra produktionen af bestemte bioressourcer, som vi næsten aldrig taler om. Foder til husdyr er blot ét eksempel. Det vil ændre sig i de kommende år, tror jeg. Både politiske institutioner og virksomheder vil blive mere opmærksomme på bæredygtighed i den samlede produktion af bioressourcer. Ikke bare det der dyrkes til menneskeføde, men alle de ressourcer, vi tager fra jorden. Vi vil se mange nye virksomheder og teknologier, der vil undersøge, hvordan alle mulige forskellige bioressourcer kan produceres og bruges mere bæredygtigt.«

3

Danske fødevare- og bioinnovatører går forrest

»Måske skulle jeg sige "fortsætter" med at gå forrest. Jeg tror dog, at efterhånden som den internationale klynge for fødevarer og bioressourcer bliver ved med at vokse i de kommende år, vil det blive endnu mere tydeligt, hvor vigtige danske virksomheder er for løsningerne på globale problemer i fødevare- og biosektoren. I FBCD oplever vi dagligt, hvor attraktivt dansk partnerskab er i globale projekter. Danske virksomheder og dansk ekspertise er forbundet med et meget højt niveau af innovation, teknologisk fremsyn og pålidelighed. Jeg glæder mig til at se, hvordan danske virksomheder og start-ups vil forme fremtiden for food & bio klyngen globalt. Og så vil jeg blot konstatere, at vi i Food & Bio Cluster Denmark, fortsat vil arbejde utrætteligt for at bringe dansk innovation i fokus internationalt. Danske virksomheders geniale løsninger har potentiale til at gøre en kæmpe forskel på globalt plan, og det er vores opgave at få dem ud i verden.«

Hvor kan du finde os?

At være let tilgængelig overalt i Danmark er helt afgørende for at hjælpe virksomheder med at sikre innovation, vækst og bæredygtig udvikling inden for fødevarer- og bioressourceindustrien.

Aarhus

Agro Food Park 13
DK-8200 Aarhus N
+45 8999 2500

Aalborg

c/o NOVI
Niels Jernes Vej 10
DK-9220 Aalborg Ø

Odense

c/o Erhvervshus Fyn
Munkebjergvænget 1
DK-5230 Odense M

København

c/o Symbion A/S
Fruebjergvej 3
DK-2100 København Ø

Slagelse

c/o Erhvervscenter Slagelse
Sdr. Stationsvej 26, 1st floor
DK-4200 Slagelse

Vejle

c/o Food Innovation House
Lysholt Allé 3
DK-7100 Vejle

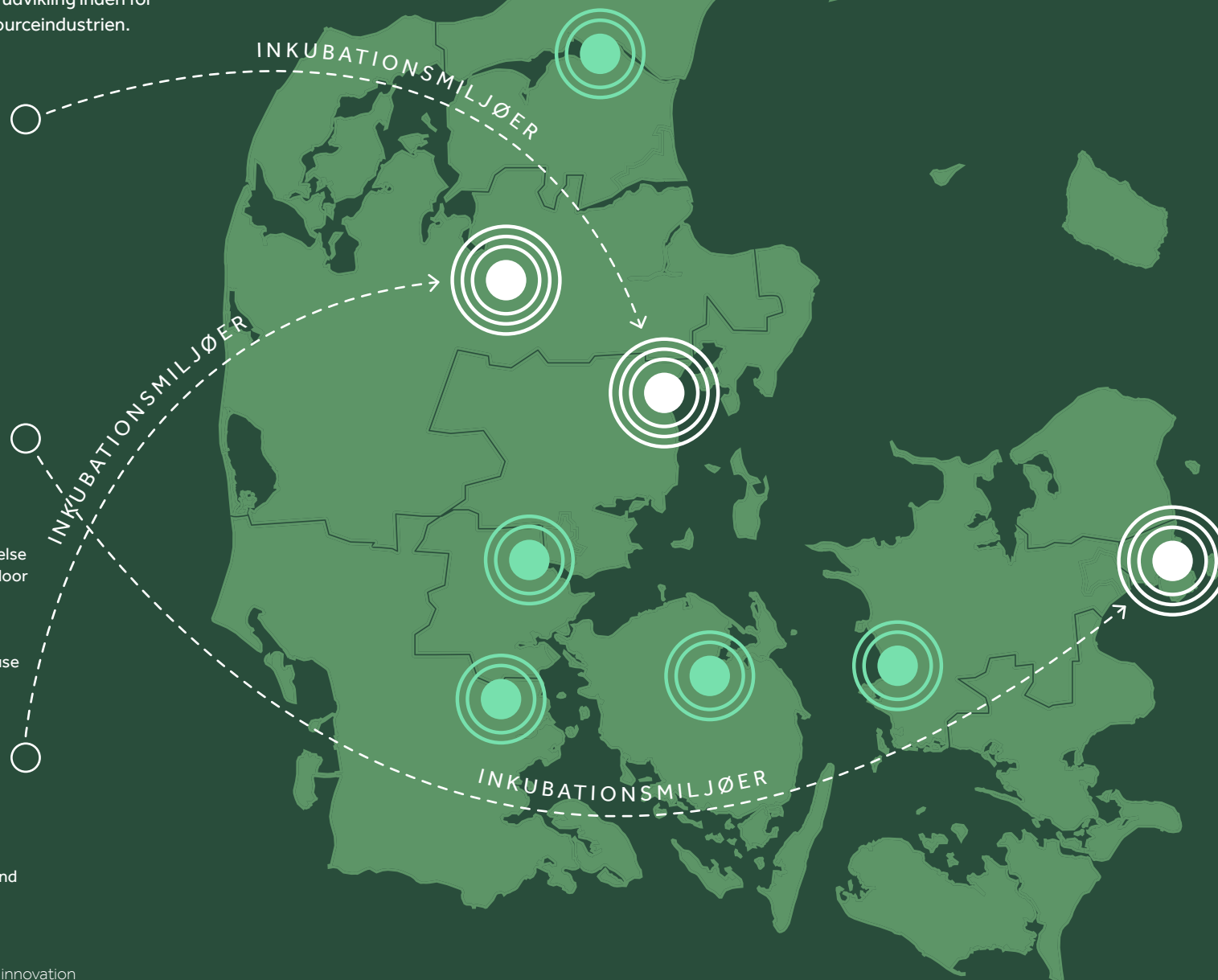
Viborg (Foulum)

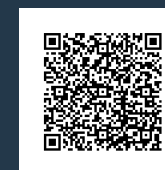
c/o Agro Business Park
Niels Pedersens Allé 2
DK-8830 Tjele

Vojens

c/o Erhvervshus Sydjylland
Billundvej 3
DK-6500 Vojens

Din genvej til bæredygtig innovation





Scan QR-koden
for en digital version
af rapporten



Food & Bio Cluster
Denmark

Agro Food Park 13
8200 Aarhus N
+45 8999 2500

