



FOOD INNOVATION:

Med fokus på viden, innovation og matchmaking er de første projekter søsat i ny food hub

s. 8

GREEN TECH:

Mød tre startups, der har fået sparring gennem parkens iværksætermiljøer

s. 10

AI / DIGITALISERING:

Gå på digital opdagelse i AI Innovation House med den digitale tvilling

s. 31

DANDY
BUSINESS
PARK

news*

NR 1

► INNOVATION I ØJENHØJDE FOR BÆREDYGTIG VÆKST

Q2
2022

VÆKST:

s.26 "Der skal handling bag de grønne idéer"

Erhvervslivet spiller en vigtig rolle i nyt klimapartnerskab i Vejle Nord

Vi står stærkest, når vi kender hinanden. Med DANDY Business Park News får du indsigt i parken, virksomhederne og de gode fortællinger. Med fokus på de tre økosystemer: Green Tech, Food og AI/Digitalisering.

GRATIS
MAGASIN



s. 4

AI / DIGITALISERING:

Et samspil mellem data og diagnoser bliver snart fremtiden på danske hospitaler



Udgiver:
DANDY Business Park
Lysholt Allé 1-10, 7100 Vejle
info@dandybusinesspark.dk
CVR: 59835211

Redaktør:
Kirsten Krogsgaard Juhl
DANDY Business Park, kommunikation
+45 24 20 72 74, kkju@baggersorensen.com

www.dandybusinesspark.dk

[linkedin.com/company/dandy-business-park](https://www.linkedin.com/company/dandy-business-park)

Koncept, design og journalistik:
Mediegruppen A/S

Oplag:
5.000 stk.

Artiklerne i magasinet repræsenterer forskellige holdninger og synspunkter, som ikke nødvendigvis er i overensstemmelse med DANDY Business Parks holdninger.

Ophavsretten til indhold, herunder artikler, fotografier og grafik, tilhører DANDY Business Park. Kopiering, citering eller gengivelse af materialer eller dele heraf må alene ske i overensstemmelse med "Ophavsretslovens bestemmelser".



s. 16

FOOD INNOVATION:

Culinary Institute giver food-iværksættere det kærlige skub til at hæve ambitionerne



s. 22

GREEN TECH:

Fra lejekontrakt til stærkt samarbejde. Rambøll er en vigtig spiller i udviklingen af parken



s. 8
Udvalgt som hub for national fødevarerkløng

s. 10
Tech startups får en flyvende start

s. 12
Kambucha fik "kloge penge" fra Hands On Mikrofonden

s. 14
Nyt IT Universitet med bro til Vejle erhvervsliv

s. 15
Johan er fitnessinstruktør for sine kollegaer



s. 18
Parkens kok byder inden for til frokost

s. 20
Til behandling i det lille wellnesshus

s. 24
Solitwork skaber software med mennesket i centrum

s. 28
Mød parkens driftteam

s. 30
Ny innovationshub giver plante-baserede fødevarer et skub



Denne tryksag er trykt med ansvar

Papiret er fremstillet af træ, der kommer fra ansvarligt skovbrug primært i Skandinavien og Europa. Tryksagen lever op til verdens mest relevante, ansvarlige og veldokumenterede miljøkrav. Og så er den produceret i Danmark på et dansk trykkeri, der har ordnede arbejdsforhold og tager socialt ansvar.



Bliv klogere på trykmedansvar.dk

AI INNOVATION HOUSE FOOD INNOVATION HOUSE NORDHUSET BUSINESS HOUSE ADVICE HOUSE

Resilience House Green Tech House Green Tech Lab HANDS-ON MIKROFONDEN

DANDY Business Park er en Triple Helix innovationspark i Vejle Nord – helt ud til E45 med 8 huse, 30.000 m², 200 virksomheder og 1.000 vidensmedarbejdere. Vi viser vejen og understøtter vækstvirksomheder med innovation, demonstration, live labs og kommercialisering af bæredygtig vækst i Danmark – specielt indenfor Green Tech, Food og AI/Digitalisering.

"Vi når længere sammen end hver for sig"



Jørgen Andersen
Jørgen Andersen
CEO, dandy business park
ja@baggersorensen.com

Sådan lyder en af DANDY Business Parks vigtige værdier, og hele grundtanken bag DANDY Business Park er, at forskelligheden er vores styrke.

Som **erhvervspark** ønsker vi at være mere end bygninger med p-pladser. Alt andet end blot arbejdspladser med kaffeautomater og it-udstyr. Og noget helt andet end blot kontorer med skriveborde og adgang til internettet. Vores mål er at være stedet, der bidrager til innovation og vækst ved at arbejde sammen på tværs af virksomheder, forsknings- og uddannelsesinstitutioner og myndigheder – i den såkaldte Triple Helix model.

Så historien om DANDY Business Park handler om de 200 virksomheder og 1.000 medarbejdere, som er i parken. Om samarbejde med forsknings- og uddannelsesinstitutioner og myndigheder. Om indsatser og arbejdsdage, som giver inspiration og drivkraft.

Tilsammen danner vi krydsfelter, der rummer kimen til innovation. Og til inspiration, synergi og vidensdeling. Men at dele viden, inspirere hinanden og innovere sammen sker bedst, når vi kender hinanden, indsigt i hinandens forretning og fortælling.

Og skal vi have flere med ombord – hver især og i parken som helhed – står vi også stærkest, når vi kender hinanden.

Derfor står du nu med DANDY Business Park News i hånden. Det første nummer af et magasin, der udkommer fire gange om året. Vi har et særligt fokus på parkens tre økosystemer: Green Tech, Food og AI/Digitalisering. Vækstområder, der taler ind i vigtige samfundsdagsordener, og hvor der konstant sker nyt.

Derfor vil fortællingerne her i magasinet særligt handle om disse kerneområder, men også om, hvordan det er at arbejde, udvikle og spille med i hverdagen. Og om funding fra erhvervslivet fx gennem Hands-on Mikrofonden, der skaber vækst og udvikling for startups og SMV'er – og gør en forskel i hele Danmark. *

God fornøjelse!



DANDY Business Park

- 8 huse
- 30.000 m²
- 200 virksomheder
- 1.000 vidensmedarbejdere
- Ejere: Bagger-Sørensen & Co.
- Vision: Innovation i øjenhøjde for bæredygtig vækst

Vores 6 pejlemærker

1. Vi når længere sammen end hver for sig
2. Vi hylder det hele menneske
3. Vi tror på vækst gennem bæredygtig business
4. Vi investerer i innovative krydsfelter
5. Vi åbner op og inviterer andre ind
6. Vi tager ansvar og sigter længere

"Vores mål er at være stedet, der bidrager til bæredygtig innovation og vækst ved at arbejde sammen på tværs af virksomheder, forsknings- og uddannelsesinstitutioner og myndigheder"

DATA OG DIAGNOSER:

Fremtidens hospitaller bygger på kunstig intelligens



Færre hænder og flere ældre er en velkendt udfordring i det danske sundhedsvæsen. Men hvordan undgår vi en gordisk knude, og hvordan er algoritmer, data og AI en del af løsningen?

For 6-7 år siden holdt Morten Krogh Danielsen, der er direktør for Advisory Nordic Healthcare i SAS Institute, en række møder med professor i mikrobiologi, Jens Kjølseth Møller på Sygehus Lillebælt i Vejle. I fællesskab udviklede de et system, der finder infektioner på alle indlagte patienter i Region Syddanmark, og som læger og sygeplejersker kan bruge til at følge udvikling af infektion under indlæggelse og forstå årsagen til, at patienten får en infektion. På kontoret ved siden af sad laboratoriechef, Ivan Brandslund, der i dag er professor

i Kunstig Intelligens på Syddansk Universitet. Han stak af og til hovedet ind, og det blev startskuddet til endnu to systemer, som SAS Institute er ved at udvikle sammen med Ivan Brandslund og mange andre dygtige medarbejdere på Sygehus Lillebælt.

Det ene projekt vil gøre det hurtigere at stille en diagnose på akutindlagte patienter. Det andet projekt skal i fremtiden bidrage til, at man hurtigere kan identificere borgere, som har en øget risiko for at udvikle en kræftsygdom.

Hurtigere og bedre diagnosticering

I sit daglige arbejde så Ivan, at der var behov for bedre og hurtigere diagnosticering i akutmodtagelsen, og sammen med SAS Institute lavede han en business case. Den blev godkendt af hospitalsledelsen.

Ivan søgte om midler i Digitaliseringsstyrelsen og fik 8,5 millioner – det største beløb, de uddelte. Det var i 2020, og da man var klar, blev alt lukket ned på grund af corona.

Her i 2022 er der lavet algoritmer og tests på det såkaldte DESERT projekt (Diganostic Expert Systems Enter Real Time). Man kan måle

Event skabte opmærksomhed hos fond

AI Innovation House har et mål om at være innovationslejeplads for digitalisering og kunstig intelligens. Set i det lys er der et godt match mellem huset og SAS Institute.

Et godt match opstod også, da Morten Krogh Danielsen fra SAS Institute den 1. november 2021 havde et indlæg på husets konference: 'AI og Sundhedsdata – yndlingsdrink eller sprængfarlig cocktail'. En konference, hvor Ivan Brandslund også deltog, og hvor ideen om Sygehus Lillebælt som et AI hospital blev bragt i spil.

Blandt tilhørerne var nemlig en investment officer fra Innovationsfonden, som efter Mortens oplæg kom med en direkte opfordring til at søge fonden. Den ansøgningsproces er nu i gang.

på 245 variabler og analysere på langt større datasæt, end det er muligt for et menneske at overskue.

– Analyserne giver en stor sikkerhed i den prædiktive værdi, siger Ivan.

Han peger på, at det både handler om korrekt diagnosticering og det, at lægerne hurtigere kan vurdere, om patienten skal i videre behandling eller trygt kan sendes hjem. Og så er der det med hastigheden. I dag bliver blodprøverne distribueret i laboratoriets robotter tre minutter efter, at de er taget, og baseret på laboratoriets mange analyser kan man stille en diagnose ved hjælp af AI inden for 70 minutter.

Effektiviteten giver et bedre tilbud til patienterne på et sygehus, hvor man har femdoblet kapaciteten hos hver ansat i laboratoriet i løbet af de sidste få år.

Bedre data som beslutningsgrundlag

Projektet med tidlig opsporing af cancer startede også i 2020. Her havde man adgang til alle undersøgelsesresultater over en tiårig periode på over 8.000 patienter. Det store datasæt blev indsat i det system, SAS Institute havde udviklet, og analyseret med kunstig intelligens.

– Sygehus Lillebælt er et hospital med gode, kvalitetssikrede data. Det er nødvendigt for, at vi kan lave de projekter, vi gør, lyder det fra Morten.

For at beregne risiko for en kræftsygdom kan man ved hjælp af blodprøver måle på biomarkører, der er kemiske forbindelser. Hvor det ved fx diabetes er sukkeret, der er biomarkøren i blodet, måler man ved cancer på 23 biomarkører, der afspejler ændringer i patientens stofskifte forårsaget af canceren.

– Alt, hvad vi fejler, afspejler sig i den bioke-

miske profil, der er som et mønster – næsten som et fingeraftryk. Det er det mønster, man arbejder med i algoritmerne, lyder det fra Ivan.

Han forklarer, at med algoritmerne opnår man en sikkerhed i diagnosticeringen på 85-95%, mens en patolog, der kigger i et mikroskop, typisk opnår 75%. Og netop den præcise diagnostik vil gøre en stor forskel for patienter og sundhedsvæsen. Eksempelvis kan det betyde, at færre skal have foretaget undersøgelser som koloskopi og mammografi, fordi man i fremtiden kan afdække risikoen ved at måle på biomarkører. Man nedsætter dermed behovet for screeninger, ventetider, ubehag og bekymringer. Så også her er der tale om, at et trygt og sikkert patienttilbud samtidig er en økonomisk gevinst for sundhedsvæsenet.

Både hos Morten og Ivan er der en stor glæde at spore.

– Allerede inden vi startede projektet, vidste vi, at vi var i stand til at identificere de patienter, der var i risiko for at få cancer. Nu har vi bevis for det, publiceret internationalt, fortæller Ivan.

Kundedrevet innovation

Når SAS Institute er skarpe på løsninger til sundhedsvæsenet, er det ikke alene, fordi man har dygtige ingeniører, der kan lave algoritmerne. Forretningskonsulenterne, der forstår kundens problemstilling, er lige så vigtige.

– Vi kan udvikle de her løsninger, fordi vi forstår kunderne. En af vores vigtigste værdier er brugerreven innovation. Derfor innoverer vi ikke ved skrivebordet men ude sammen med kunderne. I SAS tænker vi stort, og det er kun fordi, der er nogen, som har lyst til at gå turen sammen med os, at vi kan gøre en forskel, slutter Morten. *



* I laboratoriet på Sygehus Lillebælt i Vejle: En tæt kontakt og gode dialoger er afgørende for både Morten Krogh Danielsen og Ivan Brandslund.

DANDY Business Park går over grænsen

DANDY Business Park har etableret et netværkssamarbejde med Flensburgs innovative videnspark Technologie-Zentrum. Omkring specialer som Green Tech, Food og AI/Digitalisering kan syddanske og nordtyske virksomheder udvikle sig og skabe samhandel.

Danske virksomheder har ofte eksportdrømme – Kina, USA, verden. Men for nyere, innovative virksomheder er Nordtyskland et godt sted at starte. Kortere afstand, overlap i kultur og sprog.

For virksomheder i DANDY Business Park har det nye netværk med Technologie-Zentrum (TZ) desuden den fordel, at begge vidensparker har fokus på Green Tech, Food og AI/Digitalisering.

– Flensburgs universiteter uddanner mange inden for disse fagområder, og mange af de nye, innovative virksomheder i TZ arbejder inden for netop disse fremtidsbrancher. Der er et stort potentiale i brobygning mellem danske og tyske aktører, forklarer Michael Otten, direktør for WiREG GmbH, der driver TZ.

Hans oplevelse er, at store danske virksomheder ofte retter opmærksomheden mod de store forretningsmuligheder i Sydtyskland.

– Men for SMV'er er der mange fordele i at starte i Nordtyskland. Måske bliver det indgangen til resten af det tyske marked – på egen hånd eller i samarbejde med nordtyske virksomheder, vurderer han.

En perfekt partner

Konkret har parterne aftalt en række tiltag, som allerede er trådt i kraft. Det omfatter bl.a. hjælp til konkret matchmaking mellem virksomheder i de to videns-

parker samt flere årlige events, hvor man lærer hinandens kompetencer at kende. En fantastisk mulighed, mener CEO i DANDY Business Park, Jørgen Andersen.

– Tyskland er Danmarks største eksportmarked. Vi ser et stort potentiale i at hjælpe vores dygtige virksomheder til viden, innovation og forretningsforbindelser i Tyskland gennem dette partnerskab.

– DANDY Business Park har altid haft et ønske om at støtte eksportmulighederne, og nu har vi fundet en nærmest perfekt partner, der er første initiativ i opbygningen af et værdifuldt, internationalt netværk, siger Jørgen Andersen.

Aftalen omfatter, at der oprettes åbne skrivebordspladser i både Flensburg og Vejle, hvor virksomheder i kortere perioder kan arbejde ud fra nabolandet og være tæt på netværk og partnerskaber.

Tilsammen omfatter de to vidensparker ca. 300 virksomheder. *

Fakta

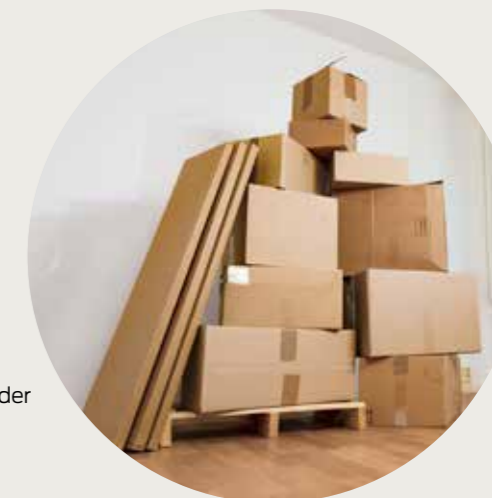
TechnologieZentrum (TZ) er en teknologi-videnspark på ca. 4.500 m² med 83 virksomheder og 270 vidensmedarbejdere. TZ er drevet af WiREG, som er det offentlige erhvervsfremmeselskab i byen Flensburg og kredsens Slesvig-Flensburg. Vidensparken, under daglig ledelse af Dr. Conny Clausen, har derfor et tæt og stærkt netværk i hele Slesvig-Holsten.

▶ Vil du vide mere, så besøg www.dandybusinesspark.dk

VÆKST:

Forandringsparate virksomheder i vækst

Mange virksomheder i DANDY Business Park oplever vækst i forretningen og ansætter derfor løbende flere medarbejdere. Det er positivt, men det kan gøre pladsen trang i de pågældende lejemål, og det afføder ofte ønsker om mere plads. Men hvad gør man som ejendomschef, når alt er udlejet? Martin Sørensen gør heldigvis glad og gerne, hvad der står i hans magt for at få flest mulige ønsker til at gå i opfyldelse. For eksempel har fire virksomheder i Green Tech Center og tre virksomheder i Advice House udvist stor fleksibilitet og har alle flyttet lokaler for at få kabalen til at gå op.



* **Flytning:** Når parkens virksomheder har brug for mere plads, gør vi alt for at få puslespillet til at gå op.

Hold tungen lige i munden og følg med her

Det hele startede med, at Trox opsagde et lejemål på 200 m² i Resilience House. Fairwind i Green Tech House var på jagt efter flere kvadratmeter. Derfor ville det være smart, om Dalux, der er nabo til Fairwind, kunne flytte til det ledige lejemål i Resilience House og vige pladsen til dem. Men de 200 kvadratmeter var i overkanten for Dalux. Heldigvis var Fabrika i Resilience House på jagt efter mere plads og takkede ja til de 200 m². Det betød, at deres lokale blev ledigt i Resilience House, hvorfor Dalux tilbød at flytte ind i det og dermed frigive lejemålet i Green Tech House til den ønskede udvidelse for Fairwind.

Men ikke nok med det. Også i Advice House har der været gang i flytteri. KWS i stueetagen har længe drømt om mere plads. Så da Gavefabrikken opsagde sit lejemål på 1. sal, takkede Blue Equity ja til at rykke en etage op. Samtidig indvilgede Adding i at 'rykke en plads til højre'. Dermed blev tetrisbrikkerne flyttet, så KWS endelig kunne udvide med den dobbelte plads. På den måde blev tre vækstudfordringer løst med hjælp fra velvillige og forandringsparate virksomheder. Tak til alle for den store fleksibilitet.



SIDSTE FREDAG I MÅNEDEN:

Fælles Netværksbar

Som noget nyt holder vi fælles netværksbar den sidste fredag i måneden. Arrangementet er en kombination af 'Nyt fra parken' efterfulgt af netværksbar. DANDY Business Park er vært ved kolde øl, vin, sodavand og et lille udvalg af snacks.

25. marts: Business House
29. april: Food Innovation House
20. maj: Green Tech House
24. juni: Nordhuset

fakta*

▼ **Vidste du at:** Du kan købe de gode brød med hjem fra Appetize+. Et økohvedebrød får du for 30 kroner og et økologisk rugbrød koster 40 kroner. Du kan også benytte dig af take-away til 45 kroner, hvor du kan fylde en box, 5 minutter før buffeten lukker.

NYE VIRKSOMHEDER:

Danmarks største iværksætter kommuner – Vejle tager 5. pladsen

Selvom corona har stukket en kæp i mange hjul, har pandemien alligevel ikke bremset den danske iværksætterkultur. Antallet af nye virksomheder er steget med 11% i 2021 sammenlignet med 2020 – og Vejle er også godt med. Kommunen tager en 5. plads med 788 nye virksomheder i 2021. Det tyder altså på, at de gode ideer og innovationen fortsat blomstrer i Vejle.

► Kilde: Virfik
Listen over de mest fremstormende kommuner, når man frasorterer de største bykommuner (Storkøbenhavn, Aarhus, Aalborg og Odense):

VEJLE KOMMUNE – 788

KOLDING KOMMUNE – 556

SILKEBOG KOMMUNE – 534

ROSKILDE KOMMUNE – 519

ESBJERG KOMMUNE – 508



* *Dialog* Direktør Lars Visbech Sørensen, Team Leader Kathrine Vejgaard Stage og Innovation Manager Knud Hjortlund Hansen fra Food & Bio Cluster Denmark har allerede været i Food Innovation House flere gange for at tale udvikling.

Food Innovation House sætter aftryk på Danmarkskortet

I slutningen af 2021 indgik Food Innovation House et samarbejde med den nationale fødevarerklunge Food & Bio Cluster Denmark. Med fokus på viden, innovation og matchmaking er de første projekter søsat.

Food Innovation House er udvalgt som hub for den nye nationale fødevarerklunge. En flot anerkendelse, som er helt i tråd med husets manifest om at hjælpe fødevarer virksomheder med at kommercialisere og optimere nye og eksisterende produkter og koncepter.

– Fødevarerlandsindet kommer med det nye samarbejde til at hænge bedre sammen, ved at Food & Bio Cluster er til stede i Food Innovation House og er med til at skabe et endnu større netværk, flere arrangementer og mere viden, vi kan servicere fødevarer virksomhederne med.

Og mange gange er viden det første skridt i innovationsprocessen, siger Gyda Bay.

Viden er ofte katalysator

Matchmaking er en del af hverdagen i Food Innovation House og vigtig i rollen som hub. Her gør nærheden til fødevarer- og produktionsvirksomheder i Trekantområdet en forskel. Men den tætte relation med videninstitutioner som Syddansk Universitet, University College Lillebælt og Kolding Designskole, der er skabt efter flere års samarbejde, kommer nu også Food & Bio Cluster Denmark til gavn. Omvendt kan Food Innovation House nu trække på klyngens kompetencer og netværk, der omfatter alle danske universiteter og en lang række danske og udenlandske videninstitutioner.

– Jeg ser det som en vigtig opgave for Food Innovation House at bidrage til, at virksomhederne udnytter meget mere af den viden og forskning, der er på fødevarerområdet. I de 20 år, jeg har arbejdet med iværksætteri, er der sket en udvikling på hele vidensområdet. De sidste 10 år har virksomhederne fået større og større ønske om at få praktisk viden til udvikling af nye produkter, specielt inden for plantebaserede fødevarer, siger Gyda Bay.

Med udtalelsen taler Gyda Bay ind i behovet for økonomiske midler til fødevarerinnovation. En opgave, som Food Innovation House hjælper virksomheder med. Eksempelvis har de søgt midler hjem for 6,4 millioner kroner fra Industriens Fond til en accelerator, som skal hjælpe små plantebaserede virksomheder med at komme hurtigt på markedet.

Større konkurrenceevne på det plantebaserede

Food Innovation House arbejder allerede sammen med Food & Bio Cluster Denmark i projektet SMV Food

Innovation, og her er der interessante fremtidsperspektiver. Smag udviklet fra grønnåle, en fermenteret plantebaseret bøf og et shot med sundhedsfremmende egenskaber er i fokus i tre af projekterne.

Bælgfrugten, som nu indgår i Fødevarerstyrelsens kostråd, er omdrejningspunkt i et nyt projekt, hvor virksomheder undersøger muligheden for at udnytte det biprodukt, der kommer, når man presser udblødte bælgfrugter. Et biprodukt, som indeholder proteiner, man kan tilsætte nye produkter som fx planteyoghurt.

– Plantebaserede fødevarer giver så meget mening, fordi der er gevinster både i forhold til klima, sundhed og økonomi. Og så er det nødvendigt konkurrencemæssigt, for mange lande er længere fremme end Danmark. Så der er brug for, at vi støtter op om virksomheder, der vil gå den grønne vej, lyder det fra Gyda Bay.

Fra bælgfrugter til blockchain

Både i Food & Bio Cluster Denmark og Food Innovation House er plantebaserede fødevarer men også digitalisering noget af det, man har fokus på. I et fælles projekt arbejder man fx sammen om, hvordan udvikling af blockchain løsninger kan sikre stabile kølekæder i fødevarerproduktioner.

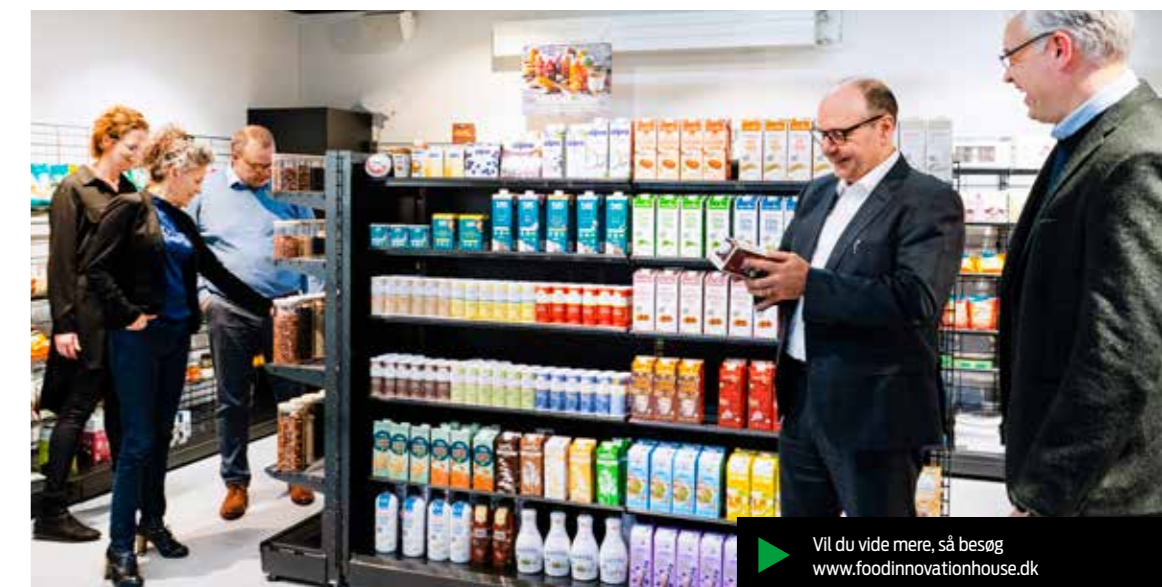
– Innovation er en del af vores dna, og i vores Live Labs med udviklingskøkken, udviklingsbageri, fotostudie og demosupermarked har vi de bedste rammer for udvikling af nye fødevarer.

Og vi skal bidrage til, at vi i Danmark kan udvikle flere velsmagende, bæredygtige og sunde fødevarer, der er konkurrencedygtige og derfor bidrager vækst, slutter Gyda Bay. *



”Fødevarerlandsindet kommer med det nye samarbejde til at hænge bedre sammen, ved at Food & Bio Cluster Denmark er til stede i Food Innovation House.”

Gyda Bay, COO Food Innovation Center



Vil du vide mere, så besøg www.foodinnovationhouse.dk

Fødekæden starter her

Stadig flere forretningsmuligheder opstår inden for Green Tech og AI/Digitalisering – og startup virksomhederne har chancen for en flyvende start med sparring og matchmaking i DANDY Business Park.



Matchmaking: Ellen og Tech StartUp er en del af StartUp Vejle, der hjælper iværksættere før, under og efter opstart af virksomhed.

Mange ambitiøse forretningsdrømme starter med en god ide og en masse energi. Men skal der luft under vingerne, er der brug for hjælp og støtte.

Det har altid været en del af tilbuddet – og ånden – i DANDY Business Park at skabe gode vilkår for nye virksomheder med nye produkter og nye ydelser.

Jørgen Ranlev Nielsen, Green StartUp, har været med fra starten i Advice House.

I dag holder han til i Resilience House, hvor der er 16 faste startup-skriveborde til attraktive lejebetinger.

– Gennem årene har vi haft cirka 90 startups igennem, og en stor del har vokset sig til bæredygtige – og rentable –

firmaer. Nogle af dem har stadig til huse her i parken, forklarer han.

Iværksættermiljøerne Green StartUp – og Tech StartUp, der startede i AI Innovation House i marts 2021 – er en del af Vejle kommunes tilbud til iværksættere. Og en del af parløbet mellem Vejle Kommune og DANDY Business Parks om 'Triple Helix', der betegner et samarbejde mellem det offentlige, uddannelsessystemet og det private erhvervsliv.

Professionelle rammer

Iværksættermiljøerne er målrettet mikrovirksomheder og nystartede forretningsinitiativer. Tilbuddet om en fast

arbejdsstation i professionelle rammer med ligesindede er suppleret af sparring, matchmaking og bistand fra erhvervs-konsulenter. Desuden er iværksætterne velkomne til at anvende parkens faciliteter samt deltage i erhvervsparkens events og fællesmøder.

– Det er meget forskelligt, hvad iværksætterne har brug for. Nogle er længere med deres virksomhed end andre. Men de fleste har gavn af fx vores tilbud om matchmaking, forklarer Ellen Bergene-Hansen, der står i spidsen for Tech StartUp i AI Innovation House. *



”Gennem årene har vi haft cirka 90 startups igennem, og en stor del har vokset sig til bæredygtige – og rentable – firmaer”

Jørgen Ranlev Nielsen

3 startups

Derfor har de hjemme i DANDY Business Park

▼ Suhilan “Suhi” Selvanayagam, Chief Digital Officer i Optifo:

– Jeg rykkede ind, da Tech StartUp startede, og jeg har haft meget glæde af sparring med husets andre beboere og med Ellen Bergene-Hansen. Selvom vi havde vores produkt- og forretningsplan klar, allerede før vi slog os ned her i huset, er det meget positivt at mærke, hvordan huset står bag dig og har din ryg.

– Vi er i en meget spændende fase, hvor vi har dialog med Vækstfonden og planlægger en internationalisering. Jeg forventer at forblive her i startup-miljøet i endnu et par år. Det er et meget motiverende miljø, fordi hele huset oser af AI, machine learning og alt digitalt.

Optifo har udviklet og markedsført en innovativ digital app, som automatiserer proceduren, når bilhandlere skal fotografere og markedsføre deres biler. Optifo er ejet af fire partnere, hvoraf de tre øvrige har deres daglige arbejdsplads andetsteds, men Suhi sidder i AI Huset.

▼ Per Rytter, direktør i Plature ApS:

– Jeg har været i parken i to år – aktuelt i Tech StartUp. Det var inspirerende at komme ud blandt folk, efter jeg havde siddet alene derhjemme. Jeg har allerede været kunde hos Uptime Development, som har hjulpet med noget udvikling, og der er flere andre, jeg forventer at samarbejde med på et tidspunkt.

– Lige nu drømmer jeg om at komme fysisk tættere på vores partnere – hvor vi i dag har udviklere i en anden landsdel. Det optimale ville være at bo sammen, og gerne et andet sted her i huset, hvor jeg stadig er tæt på mit netværk og Vejle Kommunes Erhvervsservice.

Plature har udviklet to softwareløsninger, som bidrager til registrering af vigtige data. Den ene, Spurado, anvendes inden for biogasbranchen og den anden, Jäger, understøtter landets ca. 165.000 jægere.

▼ Flemming Adolfsen, direktør i Sorata ApS / Binné Scandinavia A/S

– Jeg startede i Green StartUp-miljøet men er nu flyttet i eget kontor i Green Tech House, fordi vi er vokset til tre medarbejdere. Jeg er dog stadig ambassadør til fingerspidserne for Resilience House, hvor jeg blev taget imod med masser af god sparring, en følelse af ægte interesse og en stor tillid, hvor folk satte deres eget netværk i spil.

– Jeg har gavn af parkens digitale virksomheder, hvor jeg bl.a. har samarbejdet med Dalux. Så sent som i denne uge har jeg matchet to andre virksomheder, som jeg inviterede til en kop kaffe med mig her på kontoret. Jeg mente, de kunne have gavn af at lære hinanden at kende. Parken motiverer mig til, at man gør den slags ting!

Binné Scandinavia udvikler løsninger til at anlægge taghaver i bymæssig bebyggelse – til køkkenhaver, til rekreativ brug eller andre formål. Grøn teknologi, som understøtter en bæredygtig levevis.

*Green StartUp er et attraktivt iværksættermiljø i Resilience House med mulighed for at leje fast skrivebordsplads eller flexplads til virksomheder med fokus på grønne og bæredygtige teknologiløsninger.

*Tech StartUp er et attraktivt iværksættermiljø i AI Innovation House med mulighed for at leje fast skrivebordsplads, flexplads eller et mindre kontor til virksomheder, der arbejder med nye digitale løsninger.

Bæredygtig udvikling med kloge penge

Hands-on Mikrofonden adskiller sig fra andre fonde ved at tilbyde kloge penge samt en stærk involvering og netværk før, under og efter investeringen

Alle danske virksomheder indenfor Green Tech, Food og AI/Digitalisering har fået en ny mulighed for at søge risikovillig kapital til deres vækstrejse.

Ideen udsprang af opmærksomhed på, at de unge ambitiøse vækstvirksomheder ikke kun mangler risikovillig kapital, men ofte også en kommerciel stærk person med domænekendskab, i deres bestyrelser. Vi samlede fem familievirksomheder, som alle ønskede at hjælpe nye virksomheder til vækst og som var indstillet på at indskyde tålmodige penge i fonden.

Herefter engagerede vi 30 kommercielle stærke personer med flere års erfaring og lyst til at træde ind i vækstvirksomhedernes bestyrelser. De 30 personer har alle investeret i fonden og invester derudover også direkte ind i den virksomhed, de træder ind i.

Vores tre økosystemer, Green Tech Center, Food Innovation Center og AI Innovation Center bistår med sparring, netværk og pitchtræning. *

”Det lykkes at engagere i alt 30 dygtige kommercielle personer i fonden, som udover at investere egne penge også investerer meget tid i vækstvirksomhederne”

Jørgen Andersen, CEO, DANDY Business Park

Om Hands-on Mikrofonden

Hands-on Mikrofonden startede i 2020 med en kapital på 75 mio. kroner.

Fonden kan investere i hele landet med beløb, som typisk ligger mellem 0,5 og 3 mio. kroner.

Der investeres i bæredygtige virksomheder inden for Green Tech, Food og AI/Digitalisering.

Fonden er ejet af fem familievirksomheder samt 30 hands-on partnere, der selv har drevet kommerciel virksomhed.

Når fonden investerer i en virksomhed, træder en eller flere hands-on partnere samtidig ind i virksomhedens bestyrelse for at stille sine kompetencer og erfaringer til rådighed for videre udvikling af virksomheden.

Hands-on Mikrofonden har en målsætning om at investere i op til 18 virksomheder i de kommende år.

Indtil videre er der investeret i seks virksomheder:

- Signit
- NaboGO
- TrendExplorer
- LivingBetter
- Weed Fighter
- Raw Culture

Vil du vide mere, så besøg www.hands-on-mikrofonden.dk

Kambucha med ny kompetence

Raw Culture er en ung virksomhed med et unikt produkt. Ejerne manglede investorer, men tager med kyshånd imod kvalificeret støtte til at opbygge sin organisation.

Magnus og Tomas afleverede deres pitch i december 2021, og de har allerede indlemmet to Hands-on-investorer i Raw Cultures bestyrelse.

Produktet er kambucha, en læskedrik på basis af fermenteret te, og Raw Culture havde allerede et ståsted på markedet, da de fik godtaget deres ansøgning om støtte i Hands-on Mikrofonden.

– Vi har udviklet et produkt, der er efterspørgsel på. Men vi er unge og stadig uerfarne, så vi har stor nytte af sparring og input til, hvordan vi udvikler selve forretningen, forklarer Magnus Wad Hansen.

Magnus' egne kompetencer ligger inden for organisk marketing, mens hans partner Tomas Sevcik har stået for selve produktudviklingen.

De to nye bestyrelsesmedlemmer, som også har investeret egne penge i Raw Culture, kan bl.a. rådgive om, hvordan virksomheden skal opskalere sin fermenteringsproduktion for at imødekomme markedet.

– Investorerne har erfaring fra food-branchen, men kan også hjælpe med at opbygge organisationen. Det ser ud til at blive meget værdifuldt for de næste skridt, vi skal tage for at få kambucha fra Raw Culture ud i danskernes køleskabe, siger Magnus Wad Hansen.

Investeringen i Raw Culture er foretaget af Hands-on Mikrofonden i samarbejde med Vækstfonden og udgør sammenlagt et millionbeløb. *

* Hands-on Mikrofonden investerer i bæredygtige virksomheder inden for Green Tech, Food og AI/Digitalisering

Vil du vide mere, så besøg www.rawculture.dk

SDU Campus med fokus på produktion, digitalisering og bæredygtighed midt i Vejles erhvervsliv

SDU ønsker at skabe en unik universitetscampus for ingeniør- og IT-studerende midt i DANDY Business park. Projektet møder stor opbakning fra DANDY Business Park, erhvervslivet i området og Vejle Kommune – og inden længe forventes den endelige afklaring på om planerne kan realiseres.

I fremtiden kan studerende, forskere og virksomheder i Trekantsområdet have deres dagligdag side om side i DANDY Business Park med gode muligheder for matchmaking, innovative synergier, spændende samarbejdsprojekter og studiejobs.

Syddansk Universitet (SDU) er kommet med et forslag om at etablere en ny campus i Vejle som et led i den politiske aftale om at skabe flere og bedre uddannelsesmuligheder i hele Danmark.

SDU Vejle skal være en ny, topmoderne universitetscampus på 10.000 m² placeret centralt i landet og tæt på en lang række store og små virksomheder. Med 12 uddannelser og plads til omkring 2.000 studerende.

– SDU har et ønske om, at universitetet skal ligge tæt på erhvervslivet, og her vurderede man, at DANDY Business Park med over 200 virksomheder og 1.000 vidensmedarbejdere er den bedste placering. Samtidig er det et perfekt match, fordi universitetet har samme fokus på fødevarer, grøn teknologi og digitalisering, som vi har i parken, fortæller Jørgen Andersen, direktør for DANDY Business Park.

Flere dygtige digitale kræfter til Trekantområdet

Hver femte af de ledige ingeniørjob i Trekantområdet bliver ikke besat, og virksomhederne forventer, at de får behov for yderligere 750 til 1.000 ingeniører om året. Samtidig er der hårdt brug for flere højtuddannede IT-specialister i området. Den udfordring skal det nye Universitetet være med til at løse.

– Vi håber, at det nye universitet vil blive et stærkt fagligt og attraktivt studiemiljø og skabe spændende samarbejdsprojekter mellem virksomhederne og de studerende. Samtidig kan det give flere muligheder for parkens virksomheder i forhold til at tiltrække dygtig arbejdskraft. Så det bliver endnu mere attraktivt som virksomhed at slå sig ned i DANDY Business Park i fremtiden, siger Jørgen Andersen.

Planerne om det nye Universitet møder stor opbakning fra erhvervslivet i regionen. SDU, Vejle Kommune og DANDY Business Park har haft dialogmøder med over 100 virksomheder og er fortsat i dialog med regionale fonde og virksomheder for økonomisk støtte til projektet.

Man forventer en afklaring på planerne i løbet af foråret 2022 og håber at kunne tage første spadestik i slutningen af 2022 og dermed være klar til at åbne universitetet i 2023/2024. *

Vidste du at?

I den seneste undersøgelse fra studentum.dk blev Vejle kåret som Danmarks 5. bedste studieby af de studerende – lige i hæle på de fire store universitetsbyer.



* **Universitetscampus:** Det er planen, at det nye Campus skal være nabo til AI Innovation House. På den måde kommer de studerende til at bo side om side med virksomhederne og tæt på de mange live labs.

SDU Campus Vejle – Innovationsmiljø i øjenhøjde

Den nye campus vil indeholde seks IT-uddannelser og seks ingeniør-uddannelser med integreret fokus på produktion, digitalisering og bæredygtighed. På tværs af universitet, matchmaker organisation, lokal erhvervsfremme og erhvervslivet vil man bl.a. arbejde med:

- Formidling af studenterjobs, praktikpladser og projektsamarbejder
- Karrierearrangementer og jobtilbud
- Matchmaking med forskere, specialister og erhvervslivet
- Netværksarrangementer, fx Science & Cocktails, ArtTech Tuesday mv.
- Årlig innovationsfestival
- Disruption- og hackathon events
- StartUp og inkubationstilbud til nye og potentielle iværksættere
- Business Angels, Hands-on Mikrofonden og mentorer
- Fælles advisory boards fire gange om året

Vil du vide mere, så kontakt Jørgen Andersen på ja@baggersorensen.com

7 minutter om dagen er Johan fitnessinstruktør for sine kollegaer

Kan man forene IT, tal og skrivebordsarbejde med bevægelse, højere puls og mere energi? For Johan Pedersen er det slet ikke et spørgsmål. Ifølge ham bør motion og arbejde gå hånd i hånd.

Skulle du komme forbi Uptime Development i AI Innovation House på anden sal klokken 12:00, hører du måske nogle forpustede lyde, som du tænker ikke kan komme af fingre på et tastatur og klik med en mus. Går du længere ind i lokalet, finder du muligvis medarbejderne stående i en squat, på gulvet i en planke eller i gang med mavebøjning.

Aktiviteter, som ellers er sjældne på et IT-kontor Siden Johan Pedersen startede i virksomheden i sommeren 2021, har syv minutters fællestøtning været en fast del af den daglige frokostpause.

Johan er tidligere oversergent i forsvaret, hvor en god fysik var et must for at præstere.

– Jeg går generelt op i, hvad man putter i hovedet og gør for sin krop. Jeg er uddannet idrætsinstruktør, så det er naturligt for mig at tage motion med videre til mine kollegaer, siger Johan Pedersen og tilføjer:

– Træningsprogrammet er kort og effektivt, hvor vi kommer omkring de syv kerneøvelser. Det er vigtigt, at det er sjovt, så folk har lyst til at være med.

Jeg kan mærke, at træningen styrker sammenholdet på kontoret og giver folk et godt afbræk, så de bedre kan koncentrere sig resten af dagen.

Plads til flere i træningsfællesskabet

Lige nu foregår træningstilbage inden for Uptime Developments egne vægge. Men Johan Pedersen leger allerede med tankerne om at udbrede træningsaktiviteter til resten af AI Innovation House eller resten af parken. Det kræver selvfølgelig opbakning.

– Jeg mener, at man som virksomhed har ansvar for at motivere sine medarbejdere til sundere vaner. Hævesænkborde og ergonomiske stole er ikke nok. Det er vigtigt med bevægelse i løbet af arbejdsdagen. *



”Jeg kan mærke, at træningen styrker sammenholdet på kontoret og giver folk et godt afbræk, så de bedre kan koncentrere sig resten af dagen.”

Johan Pedersen, Uptime Development

3 gode råd fra Johan:

Sådan kommer du selv i gang med motion i arbejdstiden

1 Find en person med interesse eller erfaring for motion, som kan være initiativtager

2 Lav et frivilligt tilbud, som spreder sig af sig selv. Tvang er demotiverende og aldrig vejen frem

3 Hold det enkelt. En time to gange om ugen virker uoverskueligt, men syv minutter hver dag kan alle være med på



”Vi er dem, der undrer os”

Når Vejles food-startups skal frem i verden, er Culinary Institute by Vejle Erhverv dem, der giver det kærlige skub i ryggen. Som en del af Vejles fødevarerfyrtårn har de musklerne til at sætte sanser og kreative idéer i spil i et netværk af fødevarerentusiaster, som kun bliver bedre af at lege sammen.

Da Per Mandrup faldt i snak med Erhvervs- og Turismechef i Vejle Kommune, Morten Damgaard, om DANDY Business Parks fødevarerfyrtårn Food Innovation House, blev han nysgerrig. Udover sin baggrund som kok og ejer af en af Danmarks første Michelin-restauranter, har han desuden arbejdet med konceptudvikling hos AgroTech i Aarhus. Per Mandrup ved om nogen, at food-iværksættere ikke er drevet af computere, teknologi og bogstaver. De er visuelle og styret af lyst og sanser.

Så da Culinary Institute by Vejle Erhverv blev skabt med Per Mandrup i spidsen, kæmpede han for at få udviklet et sensorisk og holistisk madkontor – en kreativ legeplads for mennesker drevet af mad.

– Vi har mulighed for at lave workshops, hvor man kan skrue på lys, lyd og duft, så maden smager helt anderledes og giver en anden oplevelse, fortæller Per Mandrup.

Hånden på kogepladen

Med et ben i hver lejr – kommunens og erhvervslivets – har Culinary Institute styrken til at være frontløbere på at teste nye madløsninger. Fokus er at skabe det rette match mellem virksomheder og samarbejdspartnere.

– Vi spotter iværksætterkulturer med godt potentiale og kobler dem op med de rette platforme og mennesker, som kan løfte dem og hjælper med det rette koncept rundt om produktet. Fordi vi er en offentlig instans, kan vi hjælpe med at træde nye veje for startupsene, så de undgår for store økonomiske risici. Men vi kræver også, at de tør have hånden på kogepladen, for ellers kommer de ikke frem i branchen. Til gengæld har de Culinary Institute i ryggen, og vi er hele tiden klar til at gribe dem, forklarer Per Mandrup.

Et naboskab der rykker

Ifølge Per Mandrup er det afgørende, at Culinary Institute er placeret i Food Innovation House. For når naboerne

også er madnørder – sagt i sin mest positive forstand – er det nemmere at skabe magi sammen. Et godt eksempel på synergien i huset skete under corona lockdown, hvor fødevarerproducenterne ikke kunne komme på messer og vise deres produkter frem.

– Vi foreslog at lave Morgen TV i et samarbejde mellem 12 forskellige fødevarer virksomheder og Landbrug & Fødevarer med fokus på eksport til Finland. Så der blev sendt en kasse med produkter afsted til finnerne, så de kunne smage med helt i stil med de virtuelle gin- og ølsmagninger, der er kørt. Formatet blev en stor succes, og jeg forventer, vi kommer til at lave mere i den retning, fortæller Per Mandrup.

Culinary Institute har bl.a. også samarbejdet med produktionsvirksomheden Puratos om at skabe plante-baserede brød og kager.

– Vi er dem, der undrer os og vender tingene på hovedet over for producenterne. Det er ikke altid forbrugeren, der skal stille krav. Nogen gange skal det starte med virksomhederne.

Binder kommune og lokalproducenter sammen

Men hvad får Culinary Institute og Vejle Kommune ud af at hjælpe de spirende foodies? Meget, mener Per Mandrup.

Den innovative fødevarerindsats er sat i verden for at bringe Vejle i front på fødevarer scenen – men også på klimadagsordenen. For skal Vejle lykkes med sin klimastrategi, spiller de lokale fødevarerproducenter en vigtig rolle.

– Culinary Institute fungerer som bindeled. Hvis Vejle Kommune fx har brug for en bestemt mængde løg i den offentlige kantine, kan jeg gå ud til en lokal løgproducent og love ham at købe en fast mængde af produktionen mod, at produktionen lever op til kommunens krav om bæredygtighed. På den måde styrker samarbejdet de små, lokale producenter samtidig med, at kommunen kan leve op til sine klimamål og bidrage til et mere bæredygtigt lokalsamfund. *



* **Per Mandrup:** ”Det er ikke altid forbrugeren, der skal stille krav. Nogen gange skal det starte med virksomhederne”



GastroCrowd – et vidensnetværk for madhåndværkere

Culinary Institute by Vejle Erhverv tilbyder forskellige muligheder for medlemskaber i et vidensnetværk for mennesker og virksomheder med passion for madinnovation – lige fra kokke og gastronomer til forskere og erhvervsfolk.

Culinary Institute by Vejle Erhverv har platinmedlemskab til de andre huse i parken. Det betyder, at du som medlem af GastroCrowd også har adgang til faciliteter og mødelokaler i resten af parken.

Læs mere på culinaryinstitute.dk
Her kan du også se de kommende kulinariske events i 2022.

”Vi spotter iværksætterkulturer med godt potentiale og kobler dem op med de rette platforme og mennesker.”

Per Mandrup, fødevarerpecialist



”Skal vi gå til frokost?”



Frokosten. Mon ikke vi kan blive enige om, at den er en vigtig? Ikke bare fordi vi har brug for noget at spise. Pausen, fællesskabet og de gode snakke er en del af en god arbejdsdag. Det mener i hvert fald køkkenchef i Appetize+, Peder Sandholm.

Klokken er 11. Det er mandag formiddag. Jeg træder ind i Food Innovation House, hvor der er en særlig stemning og duft. Billeder og reoler siger Food, og jeg bliver helt naturligt sendt i køkkenet, da jeg spørger efter Peder. Straks, jeg træder ind, er der medarbejdere, der smiler og siger 'hej'. "Peder, ham finder vi lige, vil du have en kop kaffe?"

Storsmilende kommer Peder og er klar til at fortælle om Appetize+ og hans rolle – at stå i spidsen for holdet, der har ansvaret for frokost og mødeforplejning i DANDY Business Park.

”Mere end du kan forestille dig”

Sådan står der på appetize.dk. Det passer perfekt med Peders tanker. Om råvarerne, duftene og det visuelle indtryk. Sidstnævnte vækker genklang, når jeg tænker på frokostbuffetens små skåle med varme retter. Altid pyntet med krydderier og grønt.

– Man bliver bare mæt af andre indtryk end det, der kommer ind i munden, siger Peder, der har en fortid hos både Kong Hans, D'Angleterre, Meyers og Comwell Kolding.

Hos sidstnævnte stod den på store konferencer. Peder ved derfor, hvad der skal til, når man laver mad til mange – og hans holdning er klar. Mødet mellem mennesker er lige så vigtig som maden. Frokost er fællesskab på tværs

Møder man tidligt ind på sit kontor i DANDY Business Park, kan man se, at der er lys i køkkenet fra tidlig morgen. Det første hold møder ind kl. 6.

Det andet kl. 7, og kl. 8 samles alle til morgenbriefing.

– Der er morgenbriefing hver dag. Er vi med? Er der en, der er syg? Skal der en fra det varme over i pålæg? Kl. 13.50 er der debrief. Gik det, som det skulle? Holdt vi, hvad vi lovede? lyder det fra Peder, som uddyber, hvordan hver medarbejder skifter mellem de forskellige stationer, fordi afveksling er mere inspirerende end rutine.

Før ham udgør selve frokosten, produktet, 80% af oplevelsen. Personalet udgør de sidste 20%.

De skal være synlige og møde de ansatte i parken med smil og åbent sind.

– Fordi frokosten er et samlingspunkt. Man glæder sig til frokost. Det er et afbræk i hverdagen, hvor man får snakket om andet end den næste

power point, siger Peder, der understreger, at hans vigtigste opgave er at sikre, at hans ansatte har det godt.

En kommentar, der får mig til at tænke på de smil, jeg blev mødt med i køkkenet.

Mad fra bunden kan også være en hotdog

Det kommer ikke som en overraskelse, at der er forskel på, hvad folk vil have til frokost. Hvor nogen er til skærepålæg og den varme ret, er det vigtigt for andre med salater og grønne proteiner. Hot dog og burgere kan også skabe glæde på en fredag.

Uanset, hvilken dag det er, forsøger holdet i Appetize+ at tilgodesee alle ønsker. Hver dag er der noget vegansk, glutenfrit og lactosefrit, og én gang om ugen er en varm, grøn ret.

– Uanset, hvad menuen er, laver vi altid maden fra bunden. Sylter, bager og følger Fødevarerstyrelsens kostråd. Hver fredag, inden vi går hjem, samles hele holdet og planlægger, hvad der skal på menuen. Det er vigtigt, at alle er med, fordi vi inspirerer hinanden, fortæller Peder.

Vil du have lidt med hjem?

Peder har endnu en kæphest som køkkenchef. Når der bliver bestilt varer, er de så vidt muligt fra Danmark på grund af transporten.

– Vi måler på vores samlede CO₂-aftryk og arbejder lige nu på at overgå til bronzemærket i økologi, siger Peder og fortsætter med et sjovt eksempel.

– Det tager halvanden time at pille de 600 æg, der skal til, når der er æg til frokost. Serverer vi æggene med skal, så man piller hver sit æg, sparer vi på ressourcerne. Det skaber måske mulighed for, at æggene kan være økologiske.

I det hele taget involverer Peder parkens ansatte i køkkenets tiltag, og en madspiltsordning kommer alle til gode. Hver dag efter frokost er det nemlig muligt at købe rester fra buffeten. Bakkerne står klar, og betalingen foregår på MobilePay. Nemt og bekvemt.

Vi kunne snakke om mad og mødet mellem mennesker i timevis, men klokken nærmer sig 12. Det er blevet tid til frokost. *

Robotterne kommer – med maden

En robot, der kører mad mellem husene i DANDY Business Park? Den tanke leger man med lige nu og tester en Capra Robot. Ser du den en dag, er den måske på vej fra Food Innovation House til AI Innovation House med frugt til de ansatte.

Den første opgave, man stiller den lille robot, og et eksempel på, at man i DANDY Business Park hele tiden har blikket rettet mod innovation, leg og sammenhæng mellem husene.



* **Pronestor:** Du bestiller mad via Pronestor. Kontakt din receptionist, hvis du ikke allerede er oprettet.



Er du blevet nysgerrig på en behandling?

Uanset om du vil booke Nina eller Sus, kan du gøre det i app'en under 'Sundhed'. Har du ikke adgang endnu, kan du se, hvordan du kommer i gang på s. 29.



* **Wellness huset:** Du finder det lille wellness hus midt i Parken ved siden af Green Tech House – kig efter det lille træhus, som for nogle ligner et teknikum.

Det lille wellnesshus i erhvervsparken



Midt i DANDY Business Park mellem Green Tech House, Resilience House og Green Tech Lab ligger et lille træhus. Nogen tror, at det er et teknikum, som hører til solcelleanlægget. Men inde i huset bliver man ikke mødt af kabler og blinkende anlæg. I stedet gemmer der sig en briks, håndklæder og to kvinder, som er klar til at hjælpe dig af med diverse myoser og spændinger.

Det lille træhus er DANDY Business Parks nye wellnesshus, hvor kranio sakral og zoneterapeut, Sus Møller, holder til nogle dage om måneden, mens massør, Nina Duncan, står klar hver mandag i ulige uger. Jeg har fået tid til en smagsprøve på behandling hos Sus, så min kontorkrop kan mærke, hvad det går ud på.

Hun starter med at tage mine strømper af og mærker på min højre storetå. "Av for Bip," tænker jeg, men beslutter ikke at sige noget.

– Det gør ondt på dig det der, konstaterer Sus roligt.

Min anspændte tå afslører åbenbart smerten over for hende. Punktet skulle hænge sammen med min nakke. Indersiden af foden gør lige så ondt. Det område skulle være et spejl af rygsøjlen.

Hun bevæger sig op under mine hofter og derefter videre under min ryg. Laver bare små bevægelser med fingrene. Et område skulle have forbindelse til min nakke. Et andet til min skuldre.

– Din krop arbejder på højtryk, siger hun.

Hvem bevæger mit hoved?

Sus trækker et kranie frem og fortæller, hvordan det hele hænger sammen. Fra tåspids til hoved. Det er også sidstnævnte, hun slutter af med. Nu hviler mit hoved i hendes hænder, og hun laver små, blide bevægelser.

– Det er virkelig rart, får jeg sagt og glemmer alt om artikler og interviews for en stund.

Sus flytter mit hoved. Fra side til side. Og jeg tænker, at selvfølgelig skal jeg bare lade mig flytte med.

– Ved du godt, at det er dig, der bevæger dig? Spørger Sus.

– Mine hænder følger bare dine bevægelser.

En besked, min hjerne ikke kan forstå. Men det skulle åbenbart betyde, at jeg er særligt modtagelig over for behandlingen.

Blide bevægelser, der kan mærkes

Jeg er prototypen på Sus' klassiske DANDY Business Park klient. Anspændt ryg, skuldre og nakke. Mange kommer også med hovedpine eller symptomer på stress. Nogen får nok hjælp af en enkel behandling eller to. Andre kommer jævnlige for at forebygge, at nye spændinger hober sig op.

Da jeg går fra det lille træhus – tilbage til travlhed, skriveborde og computerskærme i Mediegruppen i AI Innovation House – har jeg det som om, min krop er mørbanket. Som når kiropraktoren har knækket den godt igennem. Men Sus' behandling var bare blide bevægelser. Ifølge kranio sakral-teorien, så skulle behandlingen påvirke knogler, muskler og nervesystem til at skabe balance.

Jeg er meget rationelt anlagt og kan ikke helt forene min egen logik med det, jeg kan mærke på min krop.

"Det må kunne et eller andet," tænker jeg for mig selv. *



* **Problemstillinger:** Kontorskuldre, stressbetinget hovedpine og "muse-arm" er de typiske problemstillinger, medarbejdere i parken kommer til Nina Duncan med.



Mandagsmassage hos Nina

Nina Duncan samarbejder med Navital i Vejle og har mange virksomhedskunder. Hun er derfor vant til at behandle kontoransatte med diverse myoser. DANDY Business Park er ingen undtagelse. Her er de typiske problemstillinger, hun bliver mødt af, 'kontorskuldre', stressbetinget hovedpine og 'muse-arm'.

– Når folk kommer hos mig første gang, er der som regel noget at tage fat i. Da der kom lockdown og mange begyndte at arbejde hjemme, kunne jeg også mærke, at mine faste kunder fik

udfordringer igen. Der er også nogle, der kommer mere for afstressende behandling eller for at få hjælp til en træningsskade.

Hun har en lille advarsel – Pas på, det er vanedannende, griner hun og tilføjer:

– Mange af mine klienter i parken er stamkunder. Når først vi har fået løsnet op for deres udfordringer, kommer de en gang i mellem for at holde det vedlige. *



”Det har stor værdi, at vi som virksomhed har indflydelse på det område, vi bor i”

Man kan næsten ikke sige DANDY Business Park uden også at sige Rambøll. De to er vokset sammen, siden parken blev etableret i et samarbejde om at udvikle byen og DANDY Business Park – med bæredygtighed og mobilitet i fokus.

”Da vi fik mulighed for at sætte præg på et helt nyt hus i et aktivt erhvervsområde, gav det rigtig god mening for Rambøll at etablere sig netop her.”

Pia Jakobsgaard-Iversen, markedsdirektør, Rambøll

Da Rambøll flyttede ind i Advice House i 2012 med 18 medarbejdere, var det hele tiden meningen, at det var på lånt tid. For virksomheden var allerede involveret i planlægningen af Green Tech House – et projekt, de fik lov at stå for at designe fra første streg på papir til færdigt hus.

Ingeniørvirksomheden har nemlig en stolt tradition for selv at projektere de huse, de bor i.

Så man skabte et hus med rum til både levende fællesarealer og plads til faglig fordybelse. Et attraktivt miljø med plads til forskellige fagligheder i Rambøll, men også hos nabo-virksomhederne i bygningerne. Med grøn teknologi, bæredygtighed og innovation som omdrejningspunkt.

– Rambøll valgte i 2012 at styrke tilstedeværelsen i Vejle og så området som et godt udgangspunkt for at komme tættere på dynamikken omkring bosætning, infrastruktur og forsyningsnetværket i Trekantområdet. Da vi fik mulighed for at sætte præg på et helt nyt hus i et aktivt erhvervsområde, gav det rigtig god mening for Rambøll at etablere sig netop her, fortæller Pia Jakobsgaard-Iversen, der er Markedsdirektør i Rambøll Trekantområdet.

En synergi af kompetencer

Siden Rambøll flyttede ind, er medarbejderstaben i Vejle øget til 170 medarbejdere fordelt over cirka 14 afdelinger og med fortsat flere stillinger klar til at blive besat. Man har flyttet medarbejdere fra Aarhus, Horsens og Kolding for at samles om et stærkt fagligt miljø, som både medarbejdere og kunder efterspørger.

Samtidig er erhvervsparken vokset med nye huse og kompetencer som fødevarerinnovation og kunstig intelligens, og fællesfaciliteter som ladestander til elbiler og fitnessrum er kommet til. Rambøll har i dag kontor- og laboratoriefaciliteter i Green Tech House, Business House og Green Tech Lab.

– Der er en god dynamik i parken med arrangementer og forskellige klynger af virksomheder, som samles om fælles interesseområder. At vi indgår i et større fællesskab i en konstant og spændende udvikling betyder, at det er mere attraktivt at tiltrække og fastholde medarbejdere, fortæller Pia Jakobsgaard-Iversen.

Rambøll har været med som rådgivere på flere af byggeprojekterne i parken, men har også bidraget med deres kompetencer inden for bygningsdrift, mobilitet, grøn teknologi og bæredygtighed på andre områder. Bl.a. har man foretaget en pre-analyse, som viser, at DANDY Business Park har potentiale for en guldcertificering inden for DGNB-certificeringen. Her måler man bl.a. på livscyklus af byggematerialer, transport, forbrug af energi og vand, holdbarhed, indeklima osv.

– Vi har også rådgivet om en grøn mobilitetsplan for området og undersøgt mulighederne for, at virksomheder og medarbejdere i området får mulighed for alternative og mere bæredygtige måder at fragte sig til og fra området. Rambøll har også udarbejdet en bæredygtighedsscreening i området, og vi har rådgivet i optimering af bygningsdriften. Det har stor værdi, at vi som virksomhed kan være med til at påvirke det område, vi bor i, siger Pia Jakobsgaard-Iversen.

Fælles om byudviklingen

I takt med at både Rambøll og DANDY Business Park er vokset, er det tydeligt, at de to parter har en fælles mission.

At udvikle Vejle by og erhvervsliv. Derfor er båndet kun blevet stærkere med årene. Fra lejekontrakt til tæt samarbejde.

– Erhvervsparken har nogle spændende tanker og er gode til at være frontløbere for at skabe stærk innovation, grøn omstilling og fællesskaber. Vi har fået gode samarbejdspartnere blandt både ejere og lejere, som vi vil arbejde på at fastholde og udvikle i fremtiden. *

Digital innovation med mennesket i centrum

Solitwork er en hastigt vækstende software-virksomhed, der samarbejder med en række af Danmarks største virksomheder. Alligevel ser Solitwork et stort potentiale i at være en del af SMV-fællesskabet i DANDY Business Park – og ser gerne, at deres fremgang smitter af på parkens andre beboere.

Branchen kaldes SaaS – Software as a Service. Solitworks softwareprodukt er en digital platform for Digital Finance. Det er IT, data science og machine learning på et meget højt og specialiseret niveau. Men alligevel peger CEO Esben Duedahl på det menneskelige aspekt, når han skal forklare, hvad Solitwork gør rigtigt.

– Teknologi er kun halvdelen, plejer jeg at sige. Vi sælger en softwareløsning i høj kvalitet, men samtidig sender vi mennesker med ud til kunden, så vi kan uddanne og udvikle medarbejderne med nye kompetencer, forklarer Esben Duedahl.

– Selvom vi arbejder med software, har vi brug for mange mennesker. I går var vi 50 ansatte, i dag er vi 56. Vi er i en fase, hvor vi hele tiden leder efter nye folk. En stærk løsning for grønt regnskab

Digitalisering har haft topprioritet i de store virksomheder igennem en årrække,

og Esben Duedahl garanterer for, at det forbliver på dagsordenen en rum tid endnu. Også hos de helt store organisationer, der længe har været i gang.

– At udarbejde et eksternt regnskab indeholder både kompliceret regnskab og kompliceret teknologi. Samtidig kommer der lovkrav om, at virksomhedernes forretningsmodel skal forholde sig til Environmental Social Governance (ESG – ofte betegnet grønt regnskab, red.), og den digitale opbygning af ESG passer perfekt med det, Solitwork arbejder med, siger Esben Duedahl.

Han henviser til Solitworks erfaring med at håndtere og udvikle taksonomier for udveksling af store mængder data.

– ESG er stadig så nyt, at der ikke er etableret en best practice for udformningen. Her byder vi ind med en stærk løsning, siger CEO'en.



* Når Solitwork sender en konsulent med sin software ud til kunden, kaldes det et customer succes team.

* Solitwork er en danskudviklet softwareløsning til finansstyring, men ambitionerne rækker langt ud over grænserne



Meget at vinde i innovative netværk

Kunderne hos Solitwork er i vidt omfang store virksomheder med base i København og Århus. Samt Bestsellers holdingselskab Heartland, der netop har købt sig ind i SaaS-virksomheden med en ejerandel på 20 %.

Alligevel er Esben Duedahl rykket ind i DANDY Business Park, hvor de fleste virksomheder er SMV. Hvordan hænger det sammen?

– Jeg har fulgt parken fra starten og været fascineret over den grundlæggende ide. En virksomhed som Solitwork har meget at vinde ved at være i netværk med andre virksomheder, der gerne vil være dygtige, forklarer han.

Placeringen i Vejle (mens Solitwork har andre filialer i København og Århus) har samtidig en fornuftig kort afstand til Tyskland, hvor Solitwork i det seneste år har forberedt sig på at komme ind på markedet.

– Tyskland er tæt på, deres kultur minder om vores, og de er ikke så langt fremme med digitalisering som os. Vi starter i det nordlige Tyskland, hvor danske leverandører har et rigtig godt ry. I Hamburg-regionen bor ca. 15 mio. mennesker – næsten lige så mange som i hele Skandinavien. Forretningsmulighederne er rigtig gode, siger Esben Duedahl.

Partnerskaber med kurs mod Tyskland

Forbindelsen til Tyskland er noget, Esben Duedahl gerne vil sætte i spil i forhold til de øvrige virksomheder i DANDY Business Park.

– Jeg ved godt, at der findes SMV-omstillingsfonde med mulighed for både økonomisk støtte og rådgivning. Men jeg har ofte set, at den største gevinst gik til konsulentfirmaet, mens virksomheden hverken blev mere digital eller grøn eller fik styrket sin eksport.

I stedet mener Esben Duedahl, at virksomheder skal finde sammen, eksempelvis i rammerne af en erhvervspark som DANDY Business Park og skabe deres egne partnerskaber omkring bl.a. Green Tech og AI/Digitalisering.

– Det er også oplagt at lave partnerskaber, som vender imod Tyskland. SMV'er udgør størstedelen af danske virksomheder, og derfor er det også vigtigt for Solitwork, at innovative danske SMV'er trænger ind på det tyske marked, forklarer CEO'en.

Solitwork har som nævnt allerede taget de første skridt mod at etablere sig i Tyskland, og Esben Duedahl kan bekræfte den udbredte opfattelse af, at tyskerne halter efter Danmark med digitaliseringen.

– Men selvom danske SMV'er har masser at tilbyde i Tyskland, må jeg understrege, at de altså også selv kan løfte ambitionerne på det digitale område, siger Esben Duedahl. *



20 års erfaring med innovation

Solitwork tog sit udgangspunkt i den traditionelle konsulentbranche med digitalt regnskab og revision.

Siden har virksomheden, der i år fejrer 20 års jubilæum, udviklet sin softwareplatform, så den kan tilbyde innovativ og højt specialiseret support til alle funktioner omkring store virksomheders CFO.

På dette grundlag er Solitwork undervejs med en lancering på det tyske marked som første trin i en ambitiøs plan for det internationale marked.

Mere information om Solitwork: www.solitwork.com

CO₂-NEUTRALITET:

Danske virksomheder er tungten på vægtskålen

* Fælles klimarejse for Vejle Nord

Bag Klimapartnerskab Vejle Nord står Vejle Kommune sammen med Grundejerforeningen Lysholt, Exxit 59, Fertin Pharma og DANDY Business Park som de første partnere.

Med partnerskabet ønsker kommunen og de fire virksomheder fra Vejle Nord et netværk, der sammen skaber handling og grønne løsninger i Vejle Nord.



Der er ingen tvivl. Skal Vejle kommune nå målet om klimaneutralitet i 2050, er der behov for, at erhvervslivet spiller med. En opgave, som Klimapartnerskab Vejle Nord nu hjælper med at løfte.

Vejle Nord består af en række aktører. Liberalt erhverv, produktion, detailhandel, landbrug og boligforeninger. Hver med deres fokus og med det til fælles, at de bruger energi og udleder CO₂, som de nu skal nedbringe. Men hvordan gør de det bedst og mest rentabelt i takt med, at de hver især driver og udvikler en forretning?

Her kommer Klimapartnerskab Vejle Nord i spil. Omdrejningspunktet er samarbejde på tværs. Onsdagsmøder, hvor man snakker om, hvad der også kunne virke, er ikke en del af konceptet. Til gengæld udvikler medlemmerne i fællesskab løsninger, der nedbringer CO₂-udledning. Løsninger, som kommer den enkelte virksomhed, Vejle Nord, kommunen og klimaet til gavn. Men også prototyper, der kan inspirere erhvervsliv og kommuner i hele Danmark.

Det kommer big time

Ivan Kristian Pedersen, der er tidligere programleder i DONG Energy og direktør i Ørsted, er projektleder i klimapartnerskabet. For ham er det tydeligt, hvilken fremtid dansk erhvervsliv kigger ind i.

– Landets store virksomheder er allerede underlagt krav om CO₂-regnskaber, og alle virksomheder kommer til at indse to ting: Der kommer mere lovgivning med fokus på klimaaftryk, og virksomhederne bliver presset på, hvor de står. Det kommer big time, siger han.

At gøre det bedre end de andre klimamæssigt bliver dermed også en af fremtidens vigtigste konkurrenceparametre. Kunderne vil handle med dem, der passer ind i deres egen, gode klimafortælling, siger Ivan Kristian Pedersen og peger på, at kortlægning kan være første skridt.

– En reel værdi for virksomhederne i klimapartnerskabet er, at de får adgang til et gratis værktøj, hvor de får kortlagt deres CO₂-udledning. De får dermed et CO₂-regnskab, som giver overblik og overholder loven.

Data og konkrete løsningsmodeller

Klimapartnerskabet giver derudover medlemmerne adgang til viden, værktøjer og samarbejdspartnere.

Med data, fremskrivninger og konkrete løsningsmodeller vil man skabe plausible scenarier, der viser, hvad der er muligt.

Løsninger, der nedbringer CO₂-udledningen i forbindelse med energiforsyning og -forbrug, er det første, klimapartnerskabet tager fat på. På længere sigt vil løsningsmodeller for vand og affald også blive en del af partnerskabet.

– Lige nu er målet at udvikle løsninger, der skal gøre enhver kilowattime grøn. Full blown energifællesskaber er ikke mulige i dag, men vi håber på at få lov til lave testzoner, for teknologien er der, fortæller Ivan Kristian Pedersen.

Han peger på, at regulering og lovgivning i dag spænder ben for, at man udnytter teknologien fuldt ud. Afgifter på forsyning hører fx til i hver deres sektor. Det betyder populært sagt, at hvad der er attraktivt i en sektor, kan være det stik modsatte i en anden, og det gør det vanskeligt at arbejde med eksempelvis sektorkobling.

Tyngden ved at stå sammen

Konkrete projektideer i klimapartnerskab Vejle Nord er lige nu godt i gang med at blive modnet. Vigtigt er det, at der ikke kun er tale om demonstrationsprojekter. Fokus for enhver løsning er, hvordan man udnytter mulighederne med fx digitalisering, grøn mobilitet, overskudsvarme og fleksibel energiproduktion til at skabe reelle løsninger, der fungerer nu og i fremtiden.

Lige så vigtigt er det, at tyngden i fællesskabet sammen kan være en stærkere stemme i samarbejdet med fx myndigheder, forsyningsselskaber og fonde.

Og selv om reguleringer og lovgivning kan spænde ben, er målet med klimapartnerskabet alt andet end at sætte sig ned sammen og være sure over det, man ikke må og ikke kan.

– Det handler ikke om at blive enige om, hvilke barrierer der forhindrer hvad. Men at arbejde konstruktivt med konkrete løsninger og tage dialogen med myndigheder og politikere om, hvad der skal til for at få løsningerne ud at leve, slutter Ivan Kristian Pedersen. *

”En reel værdi for virksomhederne i klimapartnerskabet er, at de får adgang til et gratis værktøj, hvor de får kortlagt deres CO₂-udledning”

Ivan Kristian Pedersen, projektleder i Klimapartnerskab Vejle Nord og tidligere programleder i DONG Energy og direktør i Ørsted

Hvem er det, der støver og larmer?

Når du kører ind i DANDY Business Park, tænker du måske ikke over, at de vilde blomsterbede i rødlige, gullige og blålige nuancer ikke er opstået af sig selv. At ventilationsanlægget på kontorene og i mødelokalerne kan komme ud af drift. Og at stole og borde på fællesarealerne kan gå i stykker.

I et fællesskab af huse, hvor mennesker kommer og går. Arbejder, taler og mødes ved kaffemaskinen. Er der brug for nogen, der løser udfordringerne i hverdagen. For vi kender altid følelsen af, hvor irriterende det er i hverdagen, når noget ikke virker.

Man kunne have hyret et firma udefra. I stedet har man valgt at have genkendelige ansigter og håndværkerhænder til at klare opgaverne. En tryghed for ejere og lejere.

Møder du Jan, har han højst sandsynligt hovedet i et af anlæggende. Det er nemlig ham, der har forstand på ventilation, vand og varme. Michael er derimod uddannet tømrer, og er den, der fikser tingene, når døren binder, eller et vindue skal udskiftes. I spidsen for driftsteamet står driftschef, Flemming, der bevarer overblikket på opgaverne.

– Selvom jeg har mit eget kontor, bevæger

jeg mig rundt i hele parken. Der er altid noget, vi kan rive i, siger Flemming med et glimt i øjet.

Når nyt kommer til, skal det gamle følge med

Udover at løse diverse ad hoc-opgaver, er driftsteamet hele tiden i gang med nye projekter. Fx er udearealerne ved at blive shinet op med nye bede, man samarbejder med kommunen om en ny cykelsti, og Advice House er ved at få en makeover bl.a. med ny solafskræmning.

– Når der løbende bliver bygget nye, flotte huse, er det vigtigt, at vi også husker de gamle. Advice House var det første i hus parken, og det trænger til en opfriskning for at følge med resten af parken. Det er vores opgave at sikre, fortæller Flemming. *

Har du noget, der skal fikses?

Undgå mundtlige beskeder, når du møder teknikkerne på gangen, da de kan glemme det i farten.

Du kan både kontakte driftsteamet på mail og telefon. Telefonen er forbeholdt akutte problemer, som ikke kan vente – alt andet hører til driftsmailen.

Husk at skrive hus og virksomhedsnavn i emnefeltet og en kort og præcis beskrivelse af, hvad henvendelsen drejer sig om i mailen.

Du kan kontakte parkens driftsfolk på **49 28 88 28** eller **service@baggersorensen.com**



Skal du have el på bilen?

På parkeringspladsen ved indgangen til AI Innovation House er der 12 ladepladser fra EV-Boks, ved Resilience House er der seks offentlige clever pladser, to eon og seks fra EV-Boks samt 12 pladser ved Nordhuset.

Inden længe bliver stænderne teamet op af 28 pladser mere ved Advice House, P Syd og Food Innovation House for at imødekomme efterspørgslen fra det stigende antal el-bilister i parken.



MOTION:

Rambølls løbeklub er for alle



Vi løber hver mandag, hvor vi mødes ved indgangen til Green Tech House kl. 15.30. Herfra løber vi ud på vores løberuter. Der vil være forskellige længder på ruterne, så der er noget for alle.

Vores standard løbeture ligger på 3,3 km, 4,4 km, 5,5 km og 8,1 km, hvor vi sammen kan løbe det første stykke. Der er også mulighed for at tage en gåtur på nogle af de fine stier, som er lavet i området.

Konceptet er, at man bare møder op, hvis man har lyst – der er ingen tilmelding. Det er dog ikke forbudt at prikke lidt til sine kollegaer for at få dem med.

For at få et overblik over hvor mange vi kan blive, og for at kunne videregive diverse info, må du/I gerne sende en mail til jovp@ramboll.dk, hvor du/I skiver følgende information.

- **Navn:**
- **Kontorbygning man sidder i: (ex. Green Tech House)**
- **Distance man gerne vil løbe: (ex. 4-7 km)**
- **E-mailadresse: (til info, mm.)**

WORK-LIVE-STAY:

Særlig mulighed for virksomheder i DANDY Business Park

Hvordan får man som virksomhed fat i de allerbedste medarbejdere, og hvordan fastholder man dem? Det sætter vi spot på sammen med foreningen work-live-stay, der har til huse i AI Innovation House. Som et nyt initiativ tilbyder vi alle lejere gratis deltagelse i en række netværksarrangementer, der netop har fokus på at tiltrække, modtage og fastholde kvalificeret arbejdskraft.

Sæt kryds i kalenderen:

- **7. april** – Informationsmøde og netværksmøde om tiltrækning af kvalificeret arbejdskraft
- **2. juni** – Modtagelse af kvalificeret arbejdskraft
- **6. september** – Fastholdelse af kvalificeret arbejdskraft

Herudover er der mulighed for matchmaking med udenlandske studerende i projekt 'Future Talent Denmark', der finder sted den 19. maj.

Hold øje med kalenderen på www.dandybusinesspark.dk og i app'en for tilmelding.

Vil du vide mere om mulighederne, kan du kontakte work-live-stay: Ann Cathrine Lebech Hoe, 29 42 83 08, ac@worklivestay.dk eller kigge forbi kontoret i AI House på 1. sal.

Vi glæder os til at se jer!

MOTION:

Skov Advokater løber om tirsdagen

Vi løber om tirsdagen i ulige uger og onsdagen i lige uger. Ruterne er forskellige fra gang til gang.

Start kl. 16.30 fra Nordhuset. Alle er velkomne.



WEBAPP:

Få alle informationer lige ved hånden

Vi vil gerne undgå, at din indbakke flyder over med mails om tøjrens, kantine-tilbud, massage, parkeringsanvisninger og andet DANDY Business Park-nyt.

Derfor har vi udviklet en webbaseret app, hvor vi har samlet det hele. Nyheder, arrangementer, ugens menu, links til parkens mange all-inclusive tilbud, how-to alarmsystemer, lukkedage og meget mere.

Vi kalder den for en app, men det er faktisk 'kun' en dynamisk hjemmeside.

Hvis du gemmer den til hjemmeskærm på din mobil, vil den opføre sig fuldstændig som en rigtig app. Og det er såre simpelt:

1. Gå på din browser på mobilen – fx Safari.
2. Tast: www.dbpapp.dk (Husk, det står for: DANDY Business Park app)
3. Vælg 'Gem til hjemmeskærm'
4. Vælg nu 'Registrer' og opret dig med din arbejdsmail
5. Herefter kan du logge ind

Er du i tvivl, så spørg din receptionist.

Så skal du fremover kun søge ét sted – og du får ro i indbakken. Enjoy!

People Planet Profit

De tre P-ord sætter retningen for Plantbased Innovation Hub, som Food Innovation House står bag. En innovationslegeplads, der skal skubbe til udviklingen af danske, plantebaserede fødevarer – version 2.0.



Plantebaserede fødevarer er et område i vækst. Forbrugere, forskere og fødevarereproducenter har blikket rettet mod planternes egenskaber. Plantbased Innovation Hub er klar til at bakke op om innovationsrejsen og har en klar holdning til, at plantebaserede fødevarer skal opfylde tre ting: De skal være sunde, bæredygtige og smage godt.

Vi åbner op og inviterer folk ind

Sådan lyder en af værdierne i DANDY Business Park – og Plantbased Innovation Hub er netop drevet af, at vi skal dele viden, udvikle i fællesskab, motivere og inspirere. Et eksempel på det er Turbo Plant. Et samarbejde mellem flere partnere fra Food Innovation House og Industriens Fond.

Vækstmulighed for nyt plantebaserede fødevarereventyr

Målet med Turbo Plant er at sætte gang i væksten hos plantebaserede SMV'er ved at matche dem med relevante større virksomheder, som kan hjælpe med både afsætning og innovation.

– SMV'erne er hurtige til at udvikle nye produkter, men har ofte svært ved at komme på markedet. De store virksomheder har markedskanalerne og kan dermed hjælpe SMV'erne ud på konkrete markeder gennem matchmaking og samarbejde, lyder det fra COO i Food Innovation House, Gyda Bay.



Kig forbi til en snak

Er du interesseret i at høre mere om mulighederne i Plantbased Innovation Hub, er du velkommen til at læse mere på foodinnovationhouse.dk eller kontakte Gyda Bay på gb@foodinnovationhouse.dk

* **PPP:** Plantbased Innovation Hub hjælper virksomheder med at skubbe de gode, plantebaserede fødevarer ud over rampen og ind på det rigtige marked.

Samarbejdet kan være udformet forskelligt – fra eksempelvis licensaftaler mellem partnerne til opkøb af virksomhed eller produkt-kategorier. I forhold til Turbo Plant er den konkrete opgave for Plantbased Innovation Hub at facilitere matchmaking, hvor virksomheder mødes og præsenterer potentialerne for hinanden. Partnerne beslutter herefter, hvilken form for samarbejde de ønsker at indgå.

– Der er udelukkende tale om SMV'er, der udvikler og producerer plantebaserede produkter, og som ønsker matchmaking for at få bedre afsætningsmuligheder af deres produkter. De virksomheder, vi arbejder på at matche dem med, er større virksomheder, eksempelvis inden for foodservice, detailhandel og online-salg, slutter Gyda Bay. *

Kom indenfor

Da AI Innovation House blev tegnet, var der en klar mission: Det skulle være en innovationslegeplads for digitalisering og kunstig intelligens. Huset, der åbnede for et år siden, har nu fået en digital tvilling.



Tjek den digitale tvilling

På aiinnovationhouse.dk kan du prøve den digitale tvilling, der er skabt med 897 scanninger, hvor kameraet drejer rundt om sig selv.

Uanset om du bor Herlev, Herning eller Hong Kong kan du besøge AI Innovation House. Helt uden at bekymre dig om transporttid og CO₂-udledning. For med den digitale tvilling er der skabt en tro kopi af fællesområder og mødelokaler i det fysiske hus.

Kom indenfor

Duften af kaffe fra receptionen, snakken med naboen på trappen og lyden fra bat og bordtennisbolde må du tænke dig til. Bortset fra det, er det lidt som at træde ind i AI Innovation House, når du bevæger dig rundt i den digitale tvilling. Noget, husets COO, Michaela Andersen, ser flere muligheder i.

– Bor du langt væk og overvejer at få kontor eller en fly-in plads, kan du se faciliteterne. Er du på udkig efter et stort mødelokale til et event, kan du gå ind i Quantum og få fornemmelsen af, hvordan det er at stå midt på gulvet, fortæller Michaela Andersen.

Derudover gør den digitale tvilling også husets lejere synlige over for omverdenen. Kommer du til dørene til de virksomheder, der har adresse i huset, ser du deres logo. Klikker du på play-knappen, præsenterer virksomheden sig på film, billeder eller i en tekst.

Human first

Michaela Andersen er optaget af, at AI Innovation House nysgerrigt tester teknologier og muligheder. At kombinere den digitale tvilling med udendørs droneoptagelser er oplagt. Intelligent mødebooking er en drøm, som hun nævner i samme åndedrag som metaverse og mulighederne med hololenses. Den digitale begejstring hindrer dog ikke blikket på 'human first', som er en del af husets DNA.

– Der er lagt vægt på brugervenlighed, og at alle nemt kan klikke sig rundt ved hjælp af tags. Oplevelsen erstatter ikke et besøg i huset, men kan lige som andre digitale løsninger frigive tid fx ved, at et første besøg er digitalt, lyder det fra Michaela Andersen. *



”Er du på udkig efter et stort mødelokale til et event, kan du gå ind i Quantum og få fornemmelsen af, hvordan det er at stå midt på gulvet”

Michaela Andersen, COO, AI Innovation House



Det må du ikke gå glip af

Husene i DANDY Business Park er fulde af inspiration og aktiviteter.
Her finder du et udpluk af arrangementer og events.
Læs mere og tilmeld dig på dandybusinesspark.dk/det-sker

ONSDAG 30. MARTS TECHTALK GOHOME – METAVERSE



Første udgave af det nye netværkskoncept i AI Innovation House stiller skarpt på nogle af de muligheder, som fremtiden bringer gennem Metaverse. Du bliver klogere på, hvorfor kunderne ikke vil nøjes med at sidde bag en skærm og købe varer og får en forståelse for tre virtuelle universer, som skaber nye oplevelser og engagement.

TIRSDAG 5. APRIL ANPRISNINGER OG NOVEL FOOD



Hvornår er en fødevarer en novel food? Hvilke oplysninger må jeg bruge? Hvad er en anprisning? Det og meget mere bliver du klogere på, når Food Innovation House holder gå-hjem-møde sammen med Fødevestyrelsen.

ONSDAG 27. APRIL PRAKTIK OG PROJEKTDAG



SDU inviterer virksomheder og ingeniørstuderende til at møde hinanden for en snak om studiejob, praktik- eller projektsamarbejde.

TORSDAG 25. AUGUST INNOVATIONSFESTIVAL



Vi fylder igen parken med telte, oplægsholdere, udstillere og fagpersoner. Det bliver innovation i øjenhøjde indenfor parkens tre hovedområder: Green Tech, Food og AI/Digitalisering.

