



FOOD INNOVATION:

Tæt samarbejde er afgørende, når Dina Food skal nå missionen om at mindske madspil

s. 15

GREEN TECH:

Gamle byggematerialer får nyt liv i fremtidens cirkulære byggeprojekter

s. 27

AI / DIGITALISERING:

Ungdoms Advisory Board i AI Innovation Huset: De skal drive fremtidens teknologi

s. 28

DANDY
BUSINESS
PARK

NR 2

news*

► INNOVATION I ØJENHØJDE FOR BÆREDYGTIG VÆKST

Q2
2022



INNOVATIONS-
FESTIVAL 2022

25. AUGUST 2022

Er du klar
til at blive
inspireret?

s.4

INNOVATION:

s.12 ”Mens vi fokuserer på udvikling, sikrer parken den trygge base”

Mød Fayrefield Food, der er mestre i mælkebaserede produkter

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. 12

FOOD INNOVATION:

Da Fayrefield Food fik styr på basen, blev der plads til udvikling



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

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

www.dandybusinesspark.dk

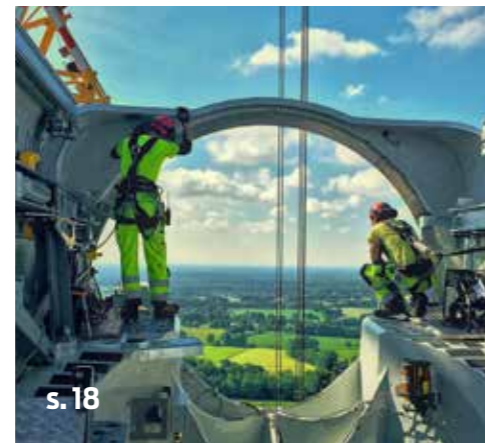
[linkedin.com/company/dandy-business-park](https://www.linkedin.com/company/dandy-business-park)

Koncept, design og journalistik:
Mediegruppen A/S

Oplag:
3.500 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. 18

GREEN TECH:

Hvordan gør man sig lækker for nye medarbejdere i en voksende vindmølleindustri?



s. 30

AI / DIGITALISERING:

Hvordan skal vi nedsætte klodens CO₂-aftryk? Ifølge Atea er kunstig intelligens en vigtig del af svaret



s. 8

Ny nabo: Privathospitalet Mølholm bringer sundhed til parken

s. 10

Kloge penge giver LivingBetter internationale muligheder

s. 15

Dina Food brugte faciliteterne til en dag i samarbejdets tegn

s. 16

Vejle skaber plads, sparring og grobund for startups

s. 20

Derfor er DANDY Business Park vild med vilje



s. 23

Rambøll inviterer dig ind i løbefællesskabet

s. 24

Matchmaking skal modvirke braindrain i Trekantområdet

s. 27

Green Tech Center starter fremtiden for cirkulært byggeri

s. 28

Mød det digitale advisory board med unge i spidsen



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 M:KROFONDEN

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 åbner op og inviterer andre ind”



Jørgen Andersen
Jørgen Andersen
CEO, DANDY Business Park
ja@baggersorensen.com

I DANDY Business Park ønsker vi at være alt andet end et lukket kredsløb. Åbne og agile inviterer vi andre ind. Og lige nu er der udsigt til en af parkens helt store events: Innovationsfestivalen.

’Innovation i øjenhøjde for bæredygtig vækst’. Sådan lyder DANDY Business Parks vision. Med den arbejder vi hele tiden for at være Danmarks mest attraktive og veldrevne Innovationspark med stærke Triple Helix økosystemer inden for Green Tech, Food og AI/Digitalisering.

Vores vision er også overskriften, når vi den 25. august igen kan åbne op og invitere hele Danmark til Innovationsfestival. Og hvor har vi ventet med længsel de sidste par år. På at gentage succesen fra 2019, hvor ca. 1.000 mennesker tog del i festivalen. Også i år bliver det en dag, hvor vi samler Danmark til en dag, hvor spændende hovedtalere og debatter på den store scene kommer til at gå hånd-i-hånd med masser af aktivitet i festivalpladsens mange telte. Der bliver masser af at leve sig ind i, stille spørgsmål til og reflektere over.

Det er der også her i magasinet, hvor vi igen har været rundt i parken for at få fortællingerne om forretningsideer, dagligdagen og fremtiden hos en række af parkens virksomheder. Læs også med, når vi fortæller om endnu en virksomhed, der har modtaget støtte fra Hands-on Mikrofonden og se, hvem magasinets stafet er sendt videre til.

I det hele taget understøtter magasinet tanken om at åbne op og invitere andre ind. Hold derfor også godt øje med de forskellige events, der er i vores økosystemer. Og husk, at et af husene den sidste fredag i måneden er vært ved en fælles netværksbar. Her er der gode muligheder for at møde dine kolleger i parken og få både den faglige og sociale dialog.

Så læs med og gå på opdagelse her i magasinet og husk, at både parkens lejere og alle andre allerede nu kan tilmelde sig Innovationsfestivalen på dandybusinesspark.dk. *

God fornøjelse!



”Vi ønsker, at DANDY Business Park ude som inde skal indbyde til at gå nye veje og tænke store tanker”

Innovationsfestival 2022

I år med løvinde, award og masser af oplæg



VIDEN
NETVÆRK
DEBAT



80+ OPLÆG

Om Danish AI Award

En pris, som hvert år bliver uddelt af Industriens Fond til en dansk frontløbervirksomhed inden for kunstig intelligens. Prisen bliver givet for at fremme brugen af kunstig intelligens i det danske erhvervsliv og er med til at fremhæve konkrete AI-løsninger.

Læs mere om Danish AI Award her:

aidenmark.dk

I DANDY Business Park har vi ventet og ventet. På at gentage succesen. Vi taler om Innovationsfestivalen, som i 2019 trak ca. 1.000 deltagere til parken. Corona har spændt ben, men **torsdag den 25. august 2022** sker det igen.

At gentage en succes stiller store forventninger. I DANDY Business Park ved vi, at begejstringen var stor efter Innovationsfestivalen i 2019. I skrivende stund knokler vi for at lægge sidste hånd på et program, der gerne skal leve op til forventningerne. Vi har talt med Dorte Bjerre, som i 2019 var facilitator i et af teltene. I år er hun projektleder for festivalen og ved om nogen, hvad der kommer til at ske.

– Vi gør meget ud af at skabe ikke bare et spændende program men også en god festivalplads, hvor alle gæster føler sig taget godt imod, siger hun.

Med kendte ansigter, en award, debat og en række casebaserede oplæg dagen igennem er der lagt op til at hylde innovation. Uanset om du er iværksætter, etableret virksomhed, forsker, underviser, studerende eller bare nysgerrig, vil du få viden, inspiration og 'hold-da-op-det-vidsteg-ikke-oplevelser' med hjem.



Vi åbner festivalen med manér

Igen i 2022 er det lykkedes at få en populær hovedtaler til at åbne festivalen på store scene.

Åbningsforedrag: En Løvinde skifter retning

Har du set Løvens Hule, behøver du højst sandsynlig ikke en nærmere introduktion af Mia Wagner. Erhvervskvinden er medstifter af Nordic Female Founders, som med fokus på diversitet arbejder for at styrke kvinder og deres position inden for iværksætteri. Hun har tidligere været administrerende direktør i Freeway-koncernen og er måske allermest kendt som – ja løvinden, der har været med i det populære tv-program siden 2019.

Med det inspirerende foredrag 'En Løvinde skifter retning' tager hun os med bag facaden. Vi kommer med på op- og nedture, når Mia Wagner med stort engagement giver os de professionelle og personlige fortællinger om at tage fejl, få stress, finde en kurs, skifte kurs og springe ud som iværksætter.

SAGT OM INNOVATIONSFESTIVALEN I 2019

"Spændende at være en del af så stort og bredt et arrangement. Vi havde besøg af adskillige personer i udviklingsbageriet med en anderledes eller skæv vinkel på vores forretningsområde. Inspirerende og samtidig en bekræftelse af, at den innovation, vi arbejder med og tilgangen til den, har en bred appel, som også gælder i andre brancher."

Michael Lundtoft, Puratos



Store scene får besøg af kendte navne

Innovationsfestivalens hovedscene åbner med et meget personligt foredrag med Mia Wagner. Herefter kommer parkens tre økosystemer på scenen med hver deres debat-seance inden for Green Tech, Food og AI/Digitalisering. Derudover er festivalen så heldig, at Industriens Fond vil komme og uddele årets Danish AI Award.

– Vi er naturligvis stolte over, at man i år vælger Innovationsfestivalen som stedet, hvor man uddeler denne award, lyder det fra Dorthe Bjerre.

Inden Store Scene lukker, kommer endnu en hovedtaler på scenen. Hvem det er, kan vi endnu ikke løfte sløret for.

Men vi lover, at der bliver noget at tænke over på hjemturen.

Festivalstemningen vil denne augustdag brede sig fra Business House til AI Innovation House. Huset, som man i 2019 tog første spadestik til på Innovationsfestivalen. I år vil hele festivalområdet blive opdelt i tre zoner, hvor hver zone vil danne rammen for et af de tre økosystemer – Green Tech, Food og AI/Digitalisering.

– Fokus for alle tre zoner er innovation i øjenhøjde for bæredygtig vækst, som er så dybt forankret i parkens DNA. Samtidig manifesterer Innovationsfestivalen parkens værdier, hvor en af dem fx er 'Vi åbner op og inviterer andre ind', fortæller Dorthe Bjerre.

Trænger man til en pause fra oplæggende, bliver der masser af inspiration i festivalens udstillertelt, der har plads til 90 udstillere – en del af dem vil i år være fra Tyskland. *



15 TELTE



85 UDSKILLERE



SAGT OM INNOVATIONSFESTIVALEN I 2019

"Tak til Innovationsfestivalen for en fantastisk dag med innovative og spændende indlæg og masser af spændende gæster. For os i Pedab var det som at stå i en slikbutik med frit valg på alle hylder: Masser af muligheder og value added – vi glæder os så meget til samarbejdet."

Carsten Brock, Pedab



Billet til Innovationsfestivalen

Har du endnu ikke købt billet til festivalen, koster de 250 kr. pr. stk.

► Køb billet her: dandybusinesspark.dk

Velbekomme

DANDY Business Park vil være vært ved morgenmad, frokost og et stort kagebord. Du kan nyde det hele i det store telt, og hvis vejret tillader det i parkens udendørs loungeområde.

Når du ankommer som gæst, vil du blive budt på kaffe og croissanter, sponsoreret af lejere i Food Innovation House.

Til frokost vil du blive fristet af lækkerier fra et af tidens mest innovative områder inden for fødevarer – det plantebaserede.

Også eftermiddagens kagebord er sponsoreret af lejere i Food Innovation House.

Program

Innovationsfestivalen vil dagen igennem byde på et tæt pakket program med oplæg, debatter, foredrag og udstillinger.

STORE SCENE

09.30 – 10.30:

Velkomst og foredraget 'En Løvind skifter retning' med Mia Wagner.

10.30 – 12.30:

Debatter inden for Green Tech (Den grønne omstilling), Food (Klima og plantebaserede fødevarer) og AI/Digitalisering (Regeringens nye digitaliseringsstrategi)

12.45 – 13.15:

Industriens Fond overrækker Danish AI Award

13.30 – 15.30:

Debatter inden for Green Tech (Den grønne omstilling), Food (Klima og plantebaserede fødevarer) og AI/Digitalisering (Regeringens nye digitaliseringsstrategi)

15.30 – 16.30:

Eftermiddagens key note TBC

16.30 – 17.00:

Tak for i dag og på gensyn

TELTE

10.30 – 15.30:

Casebaserede foredrag inden for Green Tech, Food og AI/Digitalisering.

MORGENMAD, FROKOST OG KAFFE

09.00 – 09.30:

Indtjekning og morgenmad

12.30 – 13.30:

Frokost med plantebaseret mad

15.00 – 15.30:

Kaffebord

KL 10 og 14:
Rundvisning i
AI Innovation House

UDSTILLERTELLET
ER ÅBENT HELE
DAGEN

Sammen skaber vi større synergi



Allerede i sommeren 2021 meddelte Privathospitalet Mølholm, at man flytter adresse. Nærmere betegnet til Stiftsvej i Vejle Nord. DANDY Business Park får dermed ny nabo, og begge parter er interesserede i, hvilke synergier, der ligger i det nye naboskab.



Om et par år vil det nye Privathospitalet Mølholm være indflytningsklar ved siden af Bagger-Sørensen's domicil. To andre grunde er også solgt, og kommer man fra nord, vil smukke, moderne bygninger i fremtiden præge indkørslen til DANDY Business Park.

I Bagger-Sørensen & Co. A/S er man glade for salget, der kom i stand efter, at KIRKBI, som ejer privathospitalet, tog kontakt. Det kendte privathospital havde gennem længere tid oplevet, at antallet af faglige specialer og behandlinger voksede, og på den nuværende adresse så man ikke mulighed for at udvide. Derfor købte man en grund på Stiftsvej på 100.000 m² af Bagger-Sørensen koncernen og samtidig en grund på 73.000 m² af Vejle Kommune. Af det samlede areal kommer selve sundhedsbyggeriet til at fylde ca. 12.000 m². Her vil man samle hospitalets specialer og behandlingsaktiviteter i Vejle. Lige så vigtigt er det, at arealet skal give mulighed for vækst og udvidelse.

– Når Privathospitalet Mølholm valgte, at deres nye, moderne hospital skal placeres i Vejle Nord, hænger det sammen med flere forhold. Der er plads, ro og natur lige uden for døren. Nærheden til motorvejen og gode parkeringsforhold spiller også ind, og netop muligheden for at udvide har været meget vigtig, fortæller Martin Sørensen, der er ejendomschef i Bagger-Sørensen Invest A/S. Her ser

man frem til, at det nye byggeri går i gang og ønsker netop at skabe rum og muligheder for virksomheder i vækst.

Byrådet skal nu tage stilling til lokalplanen og går alt, som forventet, er man klar til første spadestik i sommeren 2022.

Det gode naboskab

Med beliggenheden bliver Privathospitalet Mølholm, der i dag ligger på Brummersvej i Mølholm, ikke en del af DANDY Business Park, men derimod en meget nær nabo.

Der er endnu ikke konkrete aftaler omkring samarbejde, men i dialogen er det tydeligt, at begge parter er indstillet på at arbejde med de gode synergier.

I DANDY Business Park er der en klar holdning til at hylde det hele menneske, og man har det blik, at en god hverdag ikke alene handler om arbejdsopgaver, men også om sundhed og medarbejdernes velvære. Og netop her giver naboskabet med et privathospital god mening.

– Derudover har vi en tro på, at Privathospitalet Mølholm bidrager til at gøre det attraktivt, at andre virksomheder fx inden for sundhed vil placere sig her i Vejle Nord, slutter Martin Sørensen. *



Fakta om Privathospitalet Mølholm

1992

Privathospitalet Mølholm blev etableret i 1992

30.000

Man behandler årligt mere end 30.000 patienter

200

Der er 200 medarbejdere ansat



”Vi har en tro på, at Privathospitalet Mølholm bidrager til at gøre det attraktivt, at andre virksomheder fx inden for sundhed vil placere sig her i Vejle Nord.”

Martin Sørensen, der er ejendomschef i Bagger-Sørensen Invest A/S

Hands-on Mikrofondens:

Investering giver muligheder på internationale markeder

Vi skal minimere varmeforbruget, nedbringe CO₂-udledningen og samtidig have et sundt indeklima. Umiddelbart kompliceret, men LivingBetter har med deres ventilationsvinduer formået at gøre det simpelt. Og med midler fra Hands-On Mikrofondens åbner der sig nu muligheder internationalt.

Gode råd om at lufte ud er nemme at forstå, men vanskelige at føre ud i livet. Med boliger, der bliver bygget langt tættere, end de gjorde en gang, er et godt indeklima blevet en udfordring og ventilationsystemer en nødvendighed.

– Vi bygger på en måde, så mange kommer til at bo i en plasticpose, hvor der ikke kommer meget luft ind og ud.

Udfordringerne med skimmelsvamp bliver større, og vores ønske har her været at skabe bedre levevilkår for mennesker i deres boliger, siger adm. direktør og partner i LivingBetter, Peter L. Clausen.

Grøn og bæredygtig

Allerede tilbage i 2004 udviklede Poul Horn, der er partner i LivingBetter, et termostatisk ventilsystem. En simpel teknologi, der bygger på en løsning fra 1750, som blev brugt i vinterpaladset i Skt. Petersborg.

– Vi troede, vi kun skulle lave teknologi og styring, men vi har været nødt til også at lave vinduet, siger Peter L. Clausen.

Vinduet fungerer ved, at der gennem den patenterede ventilationsventil og en ekstra forsatsrude automatisk kommer frisk luft ind mellem forsatsrude og termorude. Uden brug af strøm bliver luften varmet op og renses for ca. 70% af alle mikropartikler. Et simpelt aftræk lukker varme,

fugt og kulilte ud igen, men luften kan også trækkes ned i en varmepumpe, så man genvinder det til fx gulvvarme og brugsvand.

– Det er hamrende simpelt, og det er jo det, der er helt vidunderligt, lyder det fra Peter L. Clausen.

Et ventilationsvindue koster det dobbelte af et normalt vindue – men ikke alle vinduer i en bolig skal være ventilationsvinduer. Sammenligner man med et ventilationsanlæg, er prisen derfor ofte lavere. På et gammelt hus i København er der fx en dokumenteret tilbagebetalingstid på 7,5 år.

– Det er den mest bæredygtige og billigste måde at ventilere bygninger på. Vores produkts relevans for markedet er vokset år for år, fortæller Peter L. Clausen.

Klar til udlandet

Den første prototype på det ventilationsvindue, som LivingBetter i dag står bag, blev som sagt opfundet af Poul Horn i 2004. Siden 2014 har de to partnere Peter L. Clausen og Christian Thing arbejdet på at udvikle LivingBetter. Der er lavet ufattelig mange test og rapporter. Det store forarbejde og de mange grundige test bærer nu frugt.

– Det er det, der har gjort, at vi vækster, og at vi nu står med et veldokumenteret produkt med internationalt potentiale, siger Peter L. Clausen.

”De var meget tillidsvækkende og virkede som et stærkt team. Der var noget substans”

Allan Christensen, investor



Investering: Brødrene Allan og Torben Christensen solgte sammen med deres far, Otto Christensen, Good Food Group for tre år siden. Via deres fælles investeringsselskab investerer de i LivingBetter sammen med Hands-on Mikrofondens.



Konkurrenterne køber teknologien

Ventilationsvinduet fra LivingBetter har en dokumenteret energieffektivitet og luftmængdeeffektivitet. Det kan derfor energimærkes.

Ingen andre sælger den løsning, som LivingBetter har udviklet. Man stiller ventilationsvinduet og teknologien til rådighed for andre vinduesproducenter.



Ventilationsvinduet: Den mest bæredygtige og billigste måde at ventilere bygninger på.



Kloge penge gør en forskel

På de internationale markeder har man særligt fokus på Norge, Sverige og Tyskland, men også lande som Frankrig og Schweiz er interessante. At få succes her kræver ressourcer – både menneskeligt og økonomisk.

Derfor lavede man i juni 2021 et pitch over for Hands-On Mikrofondens. Her var investorerne Allan og Torben Christensen også til stede. De bed hurtigt mærke i, at her var en virksomhed, der passede ind i den grønne omstilling. Samtidig så man, at partnerne i LivingBetter var erfarne erhvervsfolk med en god ballast.

– Det lød genialt. At få frisk luft ind i boligen og lufte ud på en energimæssig fornuftig måde. En relativ simpel måde at gøre tingene på og en god økonomi. De var meget tillidsvækkende og virkede som et stærkt team. Der var noget substans, lyder det fra Allan Christensen, der sammen med sin bror Torben så, at her var mulighed for vækst.

Selv ved de to investorer ikke meget om vinduer og ventilationsstyring. Men som tidligere ejere af en stor eksportvirksomhed ved de, hvad det vil sige at opskalere internationalt. Og så havde LivingBetter allerede bevist, at de havde udviklet en løsning, der kunne sælges. Lige så vigtig var muligheden for at investere i fællesskab med Hands-On Mikrofondens.

– Det med, at det er kloge penge, gør en forskel, fordi rådgivning bliver en vigtig del af investeringen. Fra Hands-On Mikrofondens er hands-on investor, Jes Jensen, med på holdet. Det er positivt, fordi vi så er flere til at trække læsset. Vores rolle er særligt at udfordre og rådgive på export-delen, lyder det fra Allan Christensen.

”Det er hamrende simpelt, og det er jo det, der er helt vidunderligt”

Peter L. Clausen, adm. direktør og partner i LivingBetter

Klar til at accelerere væksten

De første projekter er allerede i gang i Tyskland, men blev bremset af COVID-19. Nu har LivingBetter de ressourcer og den styrke, der skal til. Lige nu er virksomheden i gang med at rekruttere, så man kan løse opgaverne.

– Det er fantastisk positivt, at det er så dygtige erhvervsfolk, der investerer i vores virksomhed.

Der ligger en stor anerkendelse i at blive valgt ud af dem. Det er vi meget stolte over, siger Peter L. Clausen og slutter:

– Og så er det helt særligt, at Hands-On Mikrofondens er en fond, der giver adgang til viden og ikke kun kapital. Det er vigtigt for os – så vi kan tage rejsen sammen. Vi mærker, at de tre mennesker, der er med, viser et stort engagement og er meget generøse med at tage del og bruge deres netværk. *

”Food Innovation House er vores base for udvikling”

Som en virksomhed i udvikling har Fayrefield Foods fokus på ordnede forhold og effektivitet. Derfor placerede de hovedkontoret i DANDY Business Park. Og måske det i fremtiden fører flere fordele med sig at være en del af et fødevarerhus med planter på dagsordenen?



Når et mejeri skal producere en osteblok eller den pakke skiveost, du køber til dine nybagte boller, bliver der altid skåret stykker af for at holde det nøjagtige format. Så hvad gør man så – smider resterne ud? Fayrefield Foods hjælper mejerierne, så de med god samvittighed kan svare nej til det spørgsmål. For virksomheden aftager den overskydende ost og sikrer, at den ikke går til spilde. Det er ét eksempel på, hvad Fayrefield Foods tilbyder som global leverandør af mælkebaserede ingredienser.

Virksomheden har igangsat en større vækstrejse, hvor ernæring og velvære er omdrejningspunktet. Hjørnesteinen er GOS – der er betegnelsen for et funktionelt kulhydrat med naturlige egenskaber. Historisk er det anvendt i produktion af modermælkserstatning til spædbørn, men undersøgelser viser blandt andet, at GOS kan forbedre tarmfunktionen hos voksne, og herigennem sikre en bedre optagelse af næringsstoffer bl.a. calcium. Derudover indikerer en hollandsk undersøgelse, at proteinproduktet kan styrke unges fysiske og psykiske udvikling.

Det funktionelle kulhydrat har derfor et langt større potentiale for at bidrage til en bedre ernæring og velvære ikke blot spædbørn men også hos unge og voksne. Med den viden Fayrefield Foods har på området, arbejder de nu sammen med det canadiske mejeriselskab SAPUTO på at få GOS bredt ud. Der er dermed udsigt til en vækst med flere forretningsområder og medarbejdere i virksomheden.



Kort om Fayrefield Foods

Fayrefield Foods leverer produkter af mælke-baserede ingredienser til fødevarerindustrien. Den internationale virksomhed stræber efter at være nyskabende og blandt andet genbruger de rest-produkter fra for eksempel ost til mælke-pulver og lignende. Du finder virksomheden i Food Innovation House, hvor de har holdt til siden 2016.

Vi stræber efter at være den mest nyskabende leverandør af mælke-baserede ingredienser til fødevarerindustrien.

Med vores brede netværk af leverandører kan vi altid tilbyde produkter af høj kvalitet til konkurrence-dygtige priser.

Vi sætter en ære i et professionelt samarbejde med vores kunder og tilbyder et højt service-niveau. Vores mange års erfaring gør os i stand til at tilbyde rådgivning, procestilpasninger og udvikling i direkte samarbejde med kunden.

– Vi arbejder med flere løsninger, der alle har det til fælles, at der er fokus på trivsel, ernæring og konvensens. Vi ser det som vores pligt, at vores produkter skal mere end at smage godt, fortæller CEO, Jens Haugstrup.

Tryk base sikrer udvikling

Da Fayrefield Foods flyttede ind i DANDY Business Park i 2016, var det for at få gode medarbejderfaciliteter som frokostordning og træningslokale.

Små goder, der kan gøre en stor forskel, når der skal rekrutteres nye kræfter. Og nu hvor virksomheden arbejder med nye strategier og produktområder, har beliggenheden i parken fået en ekstra berettigelse.

– Vi behøver ikke at forholde os til, om der er noget, der skal repareres, eller om vi skal flytte til et helt nyt sted, når vi får brug for flere kvadratmeter. Det hele kan DANDY Business Park hjælpe os med. Mens vi koncentrerer os om vores udvikling, sikrer de den trygge base, siger Jens.

Garderet mod fremtiden

Som fødevareraktivitet med animalske produkter som fundament, kan Fayrefield Foods ikke lukke øjnene for tendensen med plantebaserede fødevarer. Indtil nu er det ikke noget, der kan mærkes på forretningen. Der er stadig stor efterspørgsel på yoghurt, ost og smør baseret på animalske råvarer. Der er en udvikling i gang for vegetabiliske løsninger, og Fayrefield Foods vurderer hele tiden, hvornår det giver mening at være med i den plantebaserede retning.

– Lige nu er der ikke udviklet vegetabiliske proteinprodukter, der kan hamle op med de animalske. Men der går ikke længe, før udviklingen er langt nok fremme til, at vi bliver nødt til at tappe ind i fx markedet for vegetabilisk yoghurt. Her kan det blive en fordel, at vi er placeret i et fødevarerhus, der er foran på plantebaserede fødevarer og har stor knowhow på området, spår Jens Haugstrup. *



Dina Food inviterede samarbejdspartnere ind på hjemmebanen



Det skal være nemt for køkkenpersonalet at servere lækre desserter og kager uden for meget madspil. Det er Dina Foods mission. En mission, som kun kan lade sig gøre med gode samarbejdspartnere. Derfor valgte man at bruge faciliteterne i Food Innovation House til at etablere en Frost Dag for Dagrofa Foodservice i samarbejds tegnet.

For Dina Food er gode og tætte samarbejdspartnere afgørende for en god forretning. Virksomheden forhandler kager og desserter til horeca-segmentet (Hoteller, Restaurationer og Caféter) og har små og store leverandører fra hele Europa med råvarer og kvalitet i fokus.

For at styrke samarbejdet med kunderne gik de sammen med en række foodpartnere om en dag med frostvarer i fokus. Dina Foods egen hjemmebane Food Innovation House lagde hus til for de 30 medarbejdere fra Dagrofa, som deltog.

– Det var en måde, vi kunne tage ejerskab og styring på tværs af andre leverandører, siger CEO, Henrik Christensen.

Styrket relation

Lantmännen Unibake diskede op med morgenbrød. Polar Seafood brugte testkøkkenet i Food Innovation House til at lave frokosten. Og Dina Food satte selvfølgelig et kagebord op, hvor fokus var kager i øjenhøjde, og hvordan de kan præsenteres i frostdisken for at forbedre den samlede oplevelse af kagerne.

Desuden kom COO, Gyda Bay og fortalte om de mange spændende projekter i Food Innovation House, mens Per Mandrup holdt oplæg om tidens fødevareretendenser.

– Frost Dagen var en stor succes. Det har styrket relationen fra hovedkontor til butikspersonale. Vi har planer om at afholde lignende arrangementer igen og vil gerne gøre det til en tradition. Det er et rigtig godt eksempel på den synergi, der er i et fødevarerhus med tilhørende fødevarerfaciliteter.

Vi skal bruge fryseren i stedet for at smide ud

Udover et tæt leverandørsamarbejde har Dina Food en mission. At gøre det nemt for køkkenpersonalet at servere kage og desserter. For produkterne kan tages direkte op fra frost – klar til anretning. Noget, der har stor betydning i en travl hverdag i køkkenet.

Konceptet taler også ind i Dina Foods fokus på bæredygtighed. For flere af produkterne er portionsopdelt, så man kan tage lige præcis den mængde op, man har behov for. Resten bliver liggende i fryseren til næste gang, de skal bruges. På den måde undgås madspild.

– Vi samarbejder også med leverandører med fokus på CO₂-besparelse, clean label og gode råvarer med få e-numre. Bæredygtighed er et stort parameter i vores udviklingsrejse. *

En del af Givisco

Givisco har en stor ejerandel af Dina Food, og derfor var det naturligt at flytte hovedkontorets otte medarbejdere til Giviscos base i DANDY Business park.

Først blev kontoret etableret i Advice House, men da Food Innovation House kom til, blev det en selvfølge at rykke ind i fødevarerfællesskabet.



Dina Food har også brugt Food Innovation House til at filme marketingvideoer i det tilhørende testkøkken. Nogle gange bliver testkøkkenet også taget i brug til tilberedning og udvikling af kager i samarbejde med leverandører.

Det skal være nemt at være iværksætter i Vejle

Uanset, om man arbejder med Green Tech, Food eller AI/ digitalisering, har Vejle en række tilbud skræddersyet til startups, der vil sætte de gode ideer ud på markedet.

Hvis man skal så sine iværksætterideer, er Vejle ikke et dårligt sted at starte. Vejle tager 5. pladsen over de største iværksætterkommuner i Danmark i 2021. Et vidne om, at de gode ideer og innovationen blomstrer. For at styrke iværksætterkulturen tilbyder kommunen StartUp Vejle til alle stjernefrø i erhvervslivet. Herunder ligger en række aktiviteter og tiltag bl.a. i DANDY Business Park.

– Døren til StartUp Vejle er åben, og alle virksomheder kan ringe til os for direkte sparring. Vi tager både rådgiver- og matchmaker rollen og gør et komplekst system enkelt for virksomheden, fortæller Morten Damgaard, der er erhvervs- og turismechef i Vejle Kommune.

Byens styrkepositioner i front
Ud over tilbuddene rundt i byen samarbejder kommunen bl.a. med uddannelsesinstitu-

tionerne om iværksætterkurser. Her kan man bl.a. blive stærkere i salg, som Morten Damgaard fremhæver som et af de områder, iværksættere kan være særligt udfordret af. Og netop at hjælpe iværksætterne har et vigtigt formål for Vejle Kommune.

– Vi kan se, at startupvirksomhederne skaber arbejdspladser på sigt, og det er vigtigt med nye virksomheder, som kan sikre, at vi også holder hjulene i gang i fremtiden. Vores fokus er især på food, digitalisering og green tech, som passer ind i byens styrkepositioner, forklarer Morten Damgaard.

Vejle Kommune er lige nu på trapperne med en ny iværksætterstrategi, som skal sætte iværksætterområdet endnu længere frem på kommunens dagsorden. *



”Det er vigtigt med nye virksomheder, som kan sikre, at vi også holder hjulene i gang i fremtiden”

Morten Damgaard, Erhvervs- og Turismechef, Vejle Kommune

GT-PROGRAMMET Grønne iværksættere får et kærligt skub

Uanset hvor god en grøn teknologisk løsning, du har udviklet, kommer produktet ikke ud på markedet af sig selv. Derfor tilbyder GT-programmet i Green Tech Center rådgivning, teknologi- og forretningsudvikling samt matchmaking med virksomheder, som også selv har bygget sig op fra bunden.

Søger man som grøn iværksætter om en plads i programmet, gennemgår man en screeningproces og en samtale, hvor det videre forløb aftales baseret på den gode idé, iværksætternes vilje, kompetencer, problemstillinger og kemi.

– Vi tilbyder både 1-1 sparring og workshops. Go-to-market strategien og forretningsmodellen er det, de fleste startups har sværest ved, fortæller Dorthe Bramsen Clausen, der er projektchef hos Green Tech Center.

For at blive en del af et innovativt miljø får de grønne iværksættere også tre måneders gratis husleje i Green Tech Center og Vejle Kommunes startup-afdeling.

– I stedet for kun at have adgang til universitetet, bliver iværksætterne i GT-programmet naboer til erfarne virksomheder, som kan hjælpe med sparring og netværk, siger Dorthe Bramsen Clausen.

Målet var 26 virksomheder. Siden opstarten i 2020 har GT-programmet hjulpet 39 virksomheder, og der er fortsat stort potentiale i projektet.

DIGITALLEAD Fra startup til scaleup

DigitalLead er en del af et større internationalt program af 13 klynger. Det giver mulighed for at tilbyde aktiviteter til startups, som har brug for et skub. Gennem Beyond Data programmet tilbyder DigitalLead ikke selv rådgivning, men matcher startups med etablerede virksomheder fra netværket af omkring 400 medlemmer.

Projektet startede i februar i år, og 12 startups var i forløbet i maj måned. For at blive en del af programmet må virksomheden max være fem år.

– Det handler om at finde nogle, der kan validere og verificere de spirende virksomheders digitale platforme. Iværksætterne har specialviden på deres område og har brug for eksperter inde for samme felt, som kan hjælpe dem med at gå de rigtige veje. Vi åbner døre, som startups ikke selv kender og hjælper dem på et tidligt stadium med målet om at gå fra startup til scaleup. Er løsningen ikke skalerbar, ændrer vi retning, fortæller Carolina Benjaminsen, der er CEO hos DigitalLead.

Som en del af programmet får man mulighed for at få en plads i AI Innovations House side om side med potentielle samarbejdspartnere. Fra egen stue til et innovativt økosystem af ligesindede.

– Vi trækker det internationale netværk til AI Huset og hjælper startups lokalt, siger Carolina Benjaminsen.

TURBOPLANT Der skal turbo under plante-baseret føde-vareinnovation

Hvor de to andre programmer udelukkende henvender sig til startups, er Turbo Plant et projekt målrettet alle SMV'er, som arbejder med spændende plantebaserede produkter. Nogle er etablerede virksomheder, der er i gang med rejsen til at blive plantebaseret, men startups har også mulighed for at komme i betragtning til Turbo Plant, som er skabt i samarbejde med Food Innovation House og Industriens Fond.

– Formålet er at hjælpe virksomhederne til en hurtigere omstilling til det plantebaserede. Vi arbejder målrettet på at skabe styrket salgskanaler gennem win-win matchmaking inden for fødevareresektoren, siger Gyda Bay, der er COO hos Food Innovation House og tilføjer:

– Tingen er afgørende for at komme ud på markedet. Vi sammenholder virksomhedernes styrker og svagheder og ser, hvor det giver mest mening at sætte ind først, inden vi matcher.

Hvis der er styr på forretningsdelen, kommer virksomhederne direkte videre til matchmaking-arrangementer, der er skræddersyet til virksomhederne i Turbo Plant. Der er lige nu omkring 400 plantebaserede emner i spil, og målet er, at Turbo Plant skal have skabt 15 match i løbet af to år.



Det gælder for alle programmer, at virksomhederne får hjælp til at søge hos de rette fonde – heriblandt Hands-On Mikrofonden – hvis der vurderes behov for det.

”Vi blev solgt ind på idéen med et grønt teknologihus”

Vindmøller monterer ikke sig selv. Virksomheden FairWind arbejder benhårdt for at rekruttere dygtige medarbejdere – uanset om det er den overordnede ledelse, der tager sit udspring fra hovedkontoret i DANDY Business Park eller de mange teknikere, som arbejder on- og offshore rundt i verden.

Vi kan ikke komme uden om det. Grøn teknologi er forudsætningen for at nå både lokale og globale klimamål. Og uanset løsning, starter det næsten altid med energi fra sol eller vind. Virksomheden FairWind er eksperter i sidstnævnte. Ikke i at producere og udvikle vindmøller, men i at montere og servicere møllerne både onshore og offshore for store spillere som Siemens Gamesa og Vestas Wind Systems. Selvom 1.300-1.400 af virksomhedens 1.500 medarbejdere er montage-teknikere, der rejser rundt, holder basen til i Vejle.

Medarbejderne i FairWind er fundamentet, og derfor valgte man i 2021 at rykke ind i DANDY Business Park til moderne faciliteter. Noget, man ser,

har betydning for virksomhedens image over for potentielle medarbejdere.

– Vi arbejder meget med fastholdelse og rekruttering, og parken er det, der er med til at gøre os lækre for nye medarbejdere, fortæller CEO, John Funch.

Fra onshore til offshore

Der er ingen tvivl om, at vindmølleindustrien har medvind. Efterspørgslen er så stor, at selvom branchen lige nu er ramt af de høje prisstigninger på råmaterialer og transport, forventer man fortsat stor vækst på den lange bane. For at følge med efterspørgslen går teknologiudviklingen stærkt. Vindmøllerne bliver bygget større og større, så de kan producere mere energi. Det betyder mere udskiftning fra onshore-møller, der kan producere omkring 6-8 megawatt til endnu flere offshore løsninger, hvor hver mølle snart kan levere op mod 16 megawatt. Det svarer til energiforbruget i ca. 28.000 husstande.

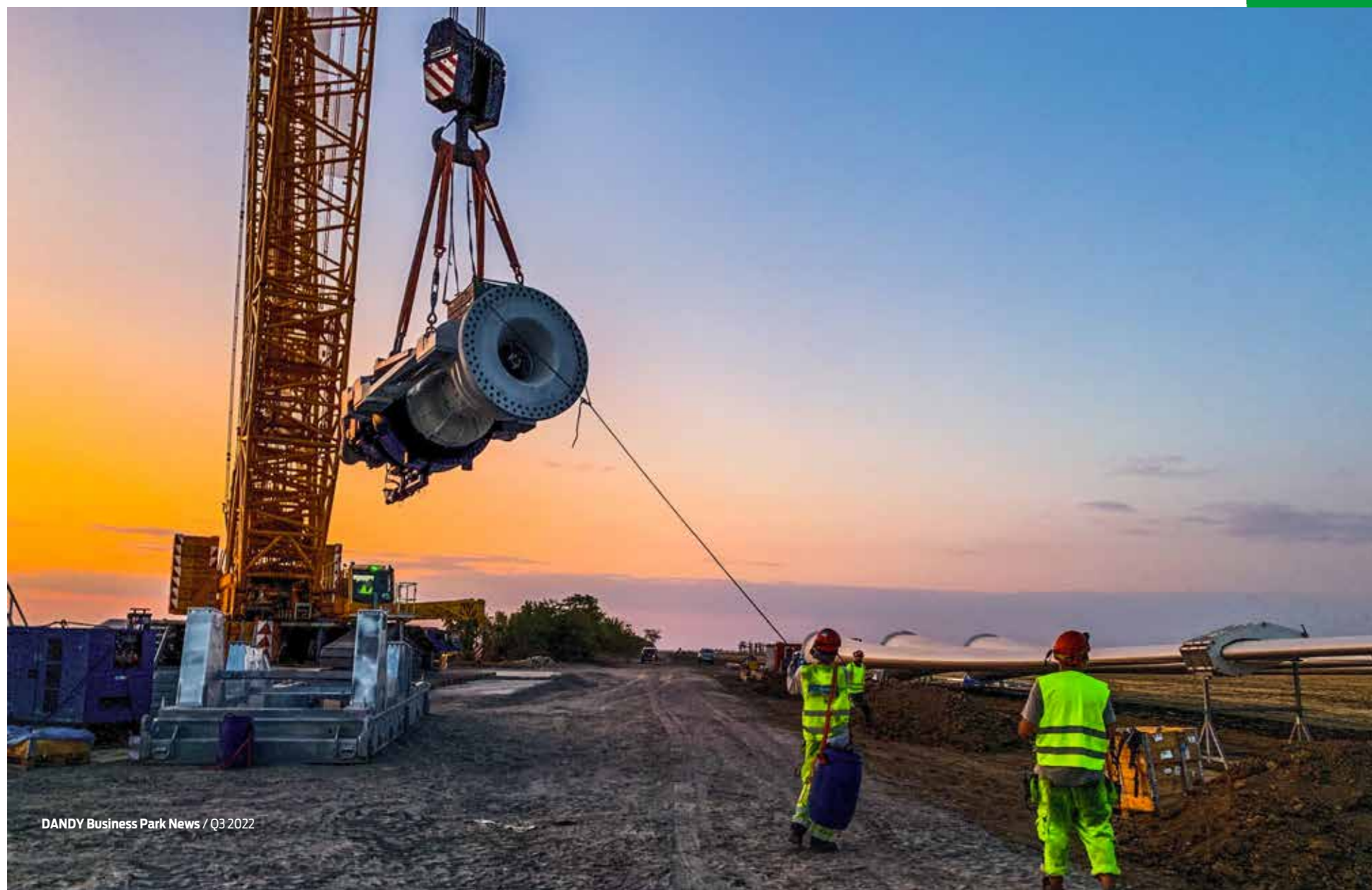


”Parken er det, der er med til at gøre os lækre for nye medarbejdere”

John Funch, CEO, FairWind



* **Planning:** FairWind bruger et nyt planning-system til at koordinere de mange teknikere, der monterer vindmøllerne rundt i verden.



”Vi kunne sagtens se potentiale i samarbejde i huset, hvis der bliver igangsat projekter med udgangspunkt i vindenergi, som vi kan spille ind i”

John Funch, CEO, FairWind

Den store efterspørgsel og vækst samt teknologiudvikling kræver dygtige teknikere, og de hænger ikke på træerne.

– Hos FairWind uddanner vi rigtig mange montage-teknikere, men selvom vi uddanner 500 om året på vores akademi i Polen, har vi et årligt frafald på 200-300. Det stiller større krav til modeller for fastholdelse og uddannelse af endnu flere teknikere. FairWind satser også meget på uddannelse af egne projektledere samt på at blive nogen af de dygtigste til at styre projekterne globalt. Den overordnede ledelse for virksomheden tager sit udspring fra hovedkontoret i Vejle, siger John Funch.

For at holde styr på de mange teknikere rundt om i verden, arbejder FairWind med et nyt og stort planlægningssystem, som hele tiden sikrer lavedata over medarbejderne. Mens vind er godt, når vindmøllen er i drift, kan det spænde ben, under montagearbejdet. Og det kræver en del koordinering.

– Tidligere havde vi det hele i et excel-ark. De nye systemer kommer til at spare os mange kræfter og betyder, at vi kan effektivisere processerne endnu mere, forklarer John Funch.

Trives i grønt miljø

FairWind har kun boet i parken i et knap år, men deltager i nogle af de sociale arrangementer som fx netværksbarerne og nyder godt af goderne som frokostordning og træningslokale.

– Vi blev solgt ind på idéen med et grønt teknologihus, og ser det som en fordel at være i et miljø med andre virksomheder, som arbejder med grøn omstilling. Det første år har vi mest haft fokus på at falde til rette, men vi kunne sagtens se potentiale i samarbejde i huset, hvis der bliver igangsat projekter med udgangspunkt i vindenergi, som vi kan spille ind i, siger John Funch. *

Vild Med Vilje

Rød, gul, blå, orange, lyserød, lilla. Allerede sidste sommer var området foran AI Innovation House et imponerende hav af vilde blomster. Måske hørte du en bi summe lystigt omkring. Eller du mærkede selv glæden over duften af sommer.

I år udvides arealerne med vilde bede, så Food Innovation House og et ekstra område omkring AI Innovation House også kan nyde godt af de smukke blomster. Men de er ikke kun til for synets skyld. For i en park med miljøhensyn og en grøn dagsorden tænker man også naturen ind.

– Da vi besluttede at etablere vilde blomsterbede foran husene, var det først og fremmest for at bidrage til biodiversiteten i parken. Blomsterne tiltrækker bier og andre insekter, og insekterne tiltrækker fugle. På den måde er det ikke kun i husene, der er liv, siger driftschef, Flemming Würtz Krarup.

En hjælpende gartnerhånd

Selvom 'Vild Med Vilje' antyder, at vilde blomster passer sig selv, er det ikke helt tilfældet. Hver andet til tredje år skal blomsterne gensås. Og når man dem for tæt på de flisebelagte stier, risikerer man, at de sammen med det ukrudt, som uundgåeligt følger med, giver ekstra gartnerarbejde i løbet af sommeren.

Vi planlægger at få endnu flere arealer med vilde blomster de kommende år, fortæller Flemming Würtz Krarup. *

Hvor går turen hen i frokostpausen?

I 2020 blev tre nye stier anlagt i parken for at give de ansatte mulighed for breaks fra skrivebordene. Den længste går ned omkring skoven og Tirsbæk Strandvej.

Stierne bliver flittigt brugt, men der er stadig snakke på gangene omkring "hvor er stierne, og hvor lange er de?" De spørgsmål bliver snart sjældne.

I løbet af foråret bliver stierne afmærket med farvekoder og skilte, så du ved, hvor langt du har tilbage til dit hus, når du begiver dig afsted i frokostpausen.



DIGITALT:

Digital receptionist med personlighed

Er du trådt ind ad døren til AI Innovation House, er du sikkert stødt på Ada. Hun går ikke rundt i huset ligesom receptionisten Vinni, men bliver på sin skærm. Alligevel bliver hun ikke omtalt som en robot, men som 'hende'. For hun er en del af huset ligesom virksomhederne og drift-teamet og er den første, der tager i mod dig. Ada har en personlighed ligesom andre receptionister og evner at aflæse de besøgendes humør. Hun hjælper med at finde det mødelokale eller den virksomhed, du skal besøge.

Ada er blevet til i samarbejde med NTT DATA Business Solutions, som arbejder med at bringe kunstig intelligens ind i hverdagen. Hun er opkaldt efter Ada Lovelace, som udarbejdede den første maskinalgoritme helt tilbage i 1840'erne.



* Ada: Fra sin skærm på væggen kan Ada tage imod, anvise lokaler, finde og kontakte personer i huset, præsentere husets lejere og partnere eller blot give den besøgende en oversigt over husets 5200 kvadratmeter fordelt på de fem etager.



Husk vi holder fælles netværksbar den sidste fredag i måneden, hvor DANDY Business Park er vært ved kolde øl, vin, vand og snacks.

fakta*



Vidste du, at der i løbet af sommeren kommer baristakaffemaskine i Green Tech House, og i løbet af næste år i Resilience House og Advice House? Glæd dig, hvis du er en af dem, der sætter pris på en god og vellavet kop mokka – og hvem ved, det er måske ved kaffemaskinen du finder din næste vigtige samarbejdspartner?

BIODIVERSITET:

Ny lejer flytter ind med omkring 20.000 medarbejdere

– de forventer at udvide til op mod 100.000 i løbet af sommeren.

Der flytter hele tiden nye medarbejdere og virksomheder ind i parken. En af de nyeste i staben holder til i nyttehaven ved Food Innovation House og kommer til at stå for produktionen af en ny honning med smag af DANDY Business Park. Virksomheden er et bistade doneret af en medarbejder fra Fertin. Den skal bidrage til biodiversiteten i parken, og som betaling får bierne lov til at mæske sig i de farverige vilde blomster omkring husene. Honningen vil blive solgt i Food Innovation House.



SDU CAMPUS VEJLE

”Vi arbejder med matchmaking, mens vi venter”

Indsatsen for at etablere et universitet i Vejle er fortsat højt prioriteret. Folketingets Uddannelsesudvalg har besluttet at udarbejde en kortlægning af behov og udbud af uddannelser i Trekantområdet, før man kan melde ud, hvor de nye uddannelser bør ligge. En beslutning, som SDU, Vejle Kommune og DANDY Business Park bakker op om.



Mens vi venter på afklaring om et nyt universitet, holder DANDY Business Park fast i at understøtte virksomhederne i Trekantområdet bedst muligt. Derfor arbejder vi på et partnerskabsprogram med fokus på blandt andet matchmaking, events, projekter og efter- og videreuddannelse i samarbejde med SDU, Vejle Kommune samt regionale virksomheder.

– Vi vil gerne bakke op om erhvervslivet i Trekantområdet. Lige nu retter vi vores opmærksomhed mod alle de aktiviteter, vi kan sætte i søen, mens vi venter, fortæller direktør for DANDY Business Park, Jørgen Andersen.

Opbakning i byen

Selvom fokus lige nu er på aktiviteter og matchmaking, er der fortsat en tro på et universitet i DANDY Business Park på sigt.

– Der er stor opbakning fra det regionale erhvervsliv. Over 100 virksomheder bakker op om at få et universitet til parken. Samtidig vil private og kommunale aktører gerne bidrage økonomisk, hvis og når vi får grønt lys til at etablere uddannelser og opføre et universitet i DANDY Business Park, siger Jørgen Andersen. *

Hvorfor et universitet i DANDY Business Park?

- DANDY Business Park arbejder for at bringe innovation ned i øjenhøjde for bæredygtig vækst og har over 10 års erfaring med Triple Helix samarbejde
- Erhvervsparken har over 200 virksomheder og 1.100 vidensmedarbejdere i et åbent innovationsmiljø med over 15.000 besøgende om året
- Tre økosystemer inden for Green Tech, Food og AI/Digitalisering vil sikre tæt samarbejde med de studerende i form af projektstudier, studenterjobs, praktikforløb, udlandsophold og mulighed for et fast job efter studiet
- Placeringen er central i Trekantområdet, tæt på E45 motorvejen og offentlig transport direkte til og fra banegården
- Bæredygtige startup-virksomheder får gennem Hands-on Mikrofonden adgang til 'kloge penge'



WALK-AND-RUN

Rambøll savner flere i løbefællesskabet

Hver mandag klokken 15:30 lukker en række Rambøll-medarbejdere computeren ned og skifter til løbetøj. Jonas Vase Povlsen udskifter ingeniørkasketten med rollen som løbeanfører, og parkens stier bliver brugt som træningsterræn.



”Så er speedy klar,” lyder det fra anfører Jonas Vase Povlsen, da fjerde mand på løbeholdet kommer ned ad trapperne i Green Tech House. Han er trukket i en ny trøje, som snakken falder på. I dag er seks medarbejdere fra Rambølls løbehold mødt op. Solen skinner, temperaturen ligger omkring de 15 grader, og flere er trukket i shorts og korte ærmer. En enkelt har også taget et par lange bukser med for at helgardere sig.

Dagens tur går gennem skoven ved siden af AI Innovation House og ud langs en åben mark. Nogle fokuserer på at holde tempoet, mens andre har udskiftet arbejdsnakken fra kontoret med en sludder om løst og fast.

– Løbeklubben skaber et fællesskab uden for kontoret, og motion er en rigtig god måde at samles på. Vi har mange medarbejdere, som bor et stykke væk og derfor ikke har overskud til at træne, når de kommer hjem. Så ideen er, at det skal være nemt at dyrke motion lige efter arbejde, fortæller Jonas Vase Povlsen.

Netværk på farten

Efter lidt mere end tre kilometer er det muligt at hoppe fra, hvis man har fået nok. Resten af holdet fortsætter til skovområdet på den anden side af parken, så turen når op på seks kilometer, inden de sætter sig tilbage i bilerne og vender snuden hjem, eller snupper et bad i omklædningsrummet i Green Tech Lab.

Lige nu er ruterne og tempoet skruet sammen på et niveau, som alle kan være med på. Men håbet er at samle flere til løbeklubben, så man kan inddele løberne i hold på forskellige niveauer. Måske endda et gåhold også, hvis det bliver efterspurgt.

– Vi vil gerne have flere fra parken med. Det er også en god måde at møde de andre virksomheder på og netværke på kryds og tværs, siger Jonas Vase Povlsen. *

Rambøll har netop deltaget i Halvmaraton Lillebælt. Her blev løbeklubben brugt til at træne op til løbet, og der blev sat en ekstra dag ind om ugen.

Vil du løbe med?

Du er altid velkommen til at møde op med resten af løbeklubben hver mandag klokken 15:30 ved indgangen til Green Tech House.

Send gerne en mail til Jonas Vase Povlsen, jovp@ramboll.dk på forhånd, så du kan få besked, hvis der skulle være aflysning eller ændringer i tidspunktet.

Hold også øje med andre løbe- og gåklubber rundt i parken.



REKRUTTERING:

Matchmaking skal modvirke BrainDrain i Trekantområdet

Danske virksomheder mangler arbejdskraft, og mange kæmper om de samme kandidater. Så hvordan tiltrækker, modtager og fastholder man nye medarbejdere? Det var fokus i en række gratis matchmaking aktiviteter i DANDY Business Park, hvor virksomheder fik rådgivning og mulighed for at møde studerende og kandidater.

Future Talent Denmark

Projektet blev skudt i gang i 2019 og har fokus på at matche danske virksomheder med internationale kandidatstuderende, der skal løse en konkret problemstilling.

Målet er at knytte de internationale studerende til det danske arbejdsmarked, mens de er på overbygningen. De kommer ud i et forløb hos virksomheden over tre dage og løser en konkret opgave. Derudover får de danskundervisning og arbejder fx med at skrive et cv og ansøgninger. Efter forløbet får de måske i første omgang et studiejob, men ønsket er, at de får et fast job og lyst til at blive i Danmark.

Du kan læse mere om Future Talent Denmark og work-live-stay's andre projekter på work-live-stay.dk



”Målet med eventen var i høj grad, at der var mulighed for at rekruttere kvalificeret arbejdskraft og tale med dimittender om job og studerende om projektopgaver og praktik”

Iben Arvad Hansen, CEO i work-live-stay

Tager du turen op til første sal i AI Innovation House finder du work-live-stay. Et netværksbaseret videns- og projekthus, som arbejder strategisk med at skabe netværk og samarbejde på tværs af brancher gennem større projekter, der blandt andet findes af Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse og EU-midler. Målet er at gøre det let for danske virksomheder at tiltrække, modtage og fastholde kvalificerede danske og internationale talenter.

Sammen med DANDY Business Park har work-live-stay en række netværks- og matchmakingaktiviteter, der er gratis for alle lejere i parken. En event i Quantum i AI Innovation House satte gang i processen. Men hvordan opstod ideen?

Synergi og samarbejde på tværs

'Innovation i øjenhøjde for bæredygtig vækst' er DANDY Business Parks slogan. En sætning, der rummer en helt naturlig interesse i at være med til at skubbe til udvikling og vækst i de virksomheder, der er en del af parken. Samtidig er der fra parkens side et stort ønske om at udnytte de kvaliteter, der er i triple helix modellen og dermed de synergier, der opstår, når man gør noget i fællesskab.

*** Særlig anerkendelse til studerende**

På eventen den 19. maj uddelte man Talent Price til 30 studerende, som dermed fik en særlig anerkendelse. Prisen er en del af Future Talent Denmark.

Netop når der er tale om at tiltrække, modtage og fastholde arbejdskraft, er muligheden for synergieffekt til stede. Det er Jørgen Andersen, CEO i parken, og Iben Arvad Hansen, CEO i work-live-stay, enige om.

– Ideen om at skabe forløbet med en matchmaking event og en række networking aktiviteter er opstået helt naturligt, fordi vi som en del af parken har haft gode dialoger med Jørgen, fortæller Iben Arvad Hansen.

Hun ser, at en af udfordringerne for virksomhederne er, at det kan være svært at investere i at sætte en proces i gang, når man ikke har et konkret behov. Får man pludselig behovet, skal det ofte gå stærkt.

Fleere virksomheder står dog også med helt konkrete behov for at få mere kvalificeret arbejdskraft nu og her. Derfor var det også et mål for arrangementet i Quantum, at virksomhederne skulle have mulighed for dialog med potentielle kandidater.

– Målet med eventen var i høj grad, at der var mulighed for at rekruttere kvalificeret arbejdskraft og tale med dimittender om job og studerende om projektopgaver og praktik, siger Iben Arvad Hansen.

Samtidig understreger hun vigtigheden af, at virksomhederne kom ud og fik styrket deres employer brand og netværkede. Både med de danske og internationale studerende og kandidater. Men også på tværs af virksomhederne i parken.

Eventen i Quantum blev afholdt 19. maj og fulgt op af et netværksmøde den 2. juni. 6. september er der igen mulighed for at deltage. Her er temaet fastholdelse af kvalificeret arbejdskraft. Og slutter indsatsen så her?

– I DANDY Business Park og work-live-stay har vi set, at vi sammen kan skabe synergi på tværs af parkens virksomheder.

Så mit ønske er helt klart, at vi i fremtiden kan samarbejde om lignende arrangementer, slutter Iben Arvad Hansen. *

VOXPOP

Vi har trukket tre virksomheder til side til matchmaking arrangementet og spurgt, hvad de får ud af at deltage?



Rikke Jacobsen, Cognitech

"Vi vil gerne så meget ud til de studerende som muligt, og her var netværksmødet en oplagt mulighed. Vi skal i gang med et ansættelses forløb i løbet af sommeren, og arrangementet har været en god mulighed for at møde potentielle kandidater."



Janne Bro Bertelsen, Uptime Development

"Der er rift om udviklere i IT-branchen, og vi skal derfor gøre noget ekstra for at tiltrække gode medarbejdere. Vi er gode til at fastholde vores ansatte, men skal blive bedre til at tiltrække dem. Her har work-live-stay lært os, at der også findes branding strategier inden for rekruttering."

"I løbet af arrangementet har vi været i dialog med flere udviklere, som kunne være potentielle kandidater. Vi har også mødt nogle med andre kompetencer, som kunne være interessante. På den måde har vi fået åbnet flere døre i rekrutteringsprocessen. Vi har nu modtaget en del ansøgninger, og det har styrket troen på os selv. Det viser, at det virker at stille sig op ved siden af et kaffe- og kagebord med et smil og et åbent sind. Den vigtigste læring for os er, at rekruttering ikke behøver være så kompliceret – vi vil fortsætte med at være naturlige og ærlige i vores søgen efter gode folk."

Alis Hinrichsen, Optilon

"Vi skal tredoble væksten de næste år, og i den forbindelse søger vi gradua-tes, som kan være med på rejsen. Vi har brug for friske kompetencer inden for supply chain med et basalt nordisk sprog, som også er interesserede i at arbejde i Malmø og har sat et mål om at få 1-2 nye konsulenter inden for et år. Her er matchmaking dagen første skridt i den proces, og vi har allerede talt med mere end 15 potentielle kandidater."



Næste møde afholdes den 6. september 2022



* **Cirkulær økonomi:** Hvis vi skal klare klimaudfordringen, blive vi nødt til at fokusere mere på cirkulær økonomi, og dermed genbruge og genanvende mange flere materialer i byggebranchen.

Fremtidens byggeri giver gamle materialer nyt liv

CO₂-neutral, bæredygtighed og grønne løsninger. Ordene lyder alle vegne. Men spørger man Dorthe Bramsen Clausen fra Green Tech Center, kan man ikke nedsætte klimaftrykket uden cirkulær økonomi. I Vejle starter den rejse i byggebranchen.

Når du går forbi en byggeplads, er din første tanke nok: "Gad vide, hvad de bygger?" Men har du nogensinde tænkt over, at byggebranchen alene står for 40% af affaldsmængderne i hele landet, og dermed er en af de mest forurenede industrier?

Man kunne sætte sig med armene over kors og blive forarget over statistikken. I stedet valgte Green Tech Center at gribe til handling. Med hjælp fra Lendager Group har de fået kortlagt, hvor meget Vejle Kommune kan spare i det samlede CO₂-regnskab ved at genbruge og genanvende affald fra byggepladserne, genbrugspladserne og industrien til nye byggeprojekter. Og der viser sig at være et stort potentiale at hente.

Ved fx at genbruge jern, metal, asfalt, beton og træ fra nedrivningsprojekter i byggeindustrien til fremtidens byggeprojekter kan Vejle Kommune spare 15% på det samlede CO₂-regnskab om året.

– Hvis vi skal klare klimaudfordringen, er vind og sol ikke nok. Vi bliver nødt til at fokusere mere på cirkulær økonomi, hvor man genanvender restprodukter og mindsker mængden af nyproducerede materialer. Vi vil være den cirkulære hub, som er førende med viden på området, fortæller Dorthe Bramsen Clausen, der er projektchef i Green Tech Center.

Den rette timing

Hvis der skal ske noget, er det klart, at en analyse ikke er nok. Næste step i projektet er at udvikle CØ byggematerialer i samarbejde med virksomheder i branchen. Samtidig planlægger DANDY Business Park nye huse, som skal bygges i de nyudviklede genbrugsmaterialer.

– Det er lidt hønen eller ægget. Vi kan ikke bygge uden materialer, men leverandørerne er heller ikke interesserede i at udvikle materialer uden, at nogen køber dem.

Derfor er det afgørende, at vi timer projektet, så vi får noget ud af det hele vejen rundt. Vi starter med ét hus, men det store mål er flere, siger Dorthe Bramsen Clausen. *

15%

Så meget kan Vejle Kommune spare i CO₂ ved at genbruge materialer i byggeindustrien til nye byggeprojekter.



"Hvis vi skal klare klimaudfordringen, er vind og sol ikke nok"

Dorthe Bramsen Clausen, der er projektchef i Green Tech Center

De unge skal drive fremtidens teknologi

Hvordan sikrer man, at den rivende digitale udvikling fortsætter? Man inviterer unge, passionerede mennesker ind til en dag i teknologiens tegn.

Klokken er 17:00, og de fleste virksomheder i AI Innovation House har lukket og slukket for i dag. Alligevel er der ikke helt stille i huset. For en gruppe unge i alderen 15-25 år er rykket ind til nogle inspirerende timer væk fra skolelivets skriveborde. En går på efterskole, en anden læser en kandidat i digitalisering og en tredje læser software-ingeniør på DTU i København. Til fælles har de alle en stærk interesse for digitalisering, og de har meldt sig til ungdoms advisory board i AI Innovations House.

COO, Michaela Andersen, byder velkommen og starter dagen med en rundvisning. De unge suger hver information til sig, når der bliver fortalt om husets virksomheder og deres take på det digitale univers og løsninger med kunstig intelligens i spil.

– Da jeg startede som COO i huset ved årsskiftet, blev det ret klart for mig, at vi 'gamle' kan have svært ved at følge med i det nyeste af det nye. Jeg har tidligere brugt unge mennesker i mit arbejde, så det ligger ikke langt fra min tankegang at gå den vej. Så da CEO, Jørgen Andersen, foreslog et Ungdomsråd, var jeg ikke længe om at gribe den tråd, fortæller Michaela Andersen.

Digitalisering på hjernen

Tre oplæg former dagen – Jeppe fra Atea fortæller om, hvordan de globale klimaudfordringer kan løses med kunstig intelligens. Johan fra Uptime Development giver et kursus i at blive cypherhacker. Selvfølgelig for at forstå, hvordan man kan beskytte sig mod det. Rasmus fra Lunar præsenterer mulighederne for brug af gamification.

Selvom hovederne bliver mætte af ny viden, er der også lagt op til lidt at fylde maven med. Michaela diskuterer med pizza og sodavand midt i programmet, hvor der bliver plads til at vende og dele de mange indtryk med hinanden.

– Jeg håbede før mødet, at de unge mennesker – ud fra de inspirationsoplæg, vi diskede op med – fik sat nogle billeder i hovederne, som gjorde, at de tænkte ud af boksen – og kunne inspirere os til nye tiltag ud fra sammensætningen af inspiration og den viden, de unge selv sidder med. Og det må man sige, at de gjorde. De kom med en masse gode input, og dem vil jeg nu dykke ned i, siger Michaela Andersen. *

Bliv en del af det digitale ungdoms advisory board

Du kan deltage, hvis du er mellem 14 og 25 år og er interesseret i det digitale univers.

Kontakt Michaela Andersen:
mia@baggersorensen.com

Næste advisory board afholdes 5. oktober 2022



Derfor deltager de i AI's ungdoms advisory board



Navn: Sofie Bernhøj
Alder: 24

Hvordan hørte du om ungdoms advisory boardet?

Gennem min tidligere medstuderende Mads, som arbejder som studentermedhjælper hos work-live-stay.

Hvorfor meldte du dig til?

Siden gymnasiet har jeg interesseret mig meget for, hvordan man bruger digitalisering i storytelling, og hvordan vi som forbrugere forstår og aflæser teknologien. Jeg vil derfor gerne dykke endnu mere ned bag facaden og dele min interesse med ligesindede.

Hvad har du fået ud af at deltage indtil videre?

Det er fedt at møde engagerede og motiverede mennesker og virksomheder i et digitaliseringshus. Jeg får nye perspektiver og bliver introduceret til koncepter, jeg ikke havde hørt om før.



Navn: Mads Sørensen
Alder: 21

Hvordan hørte du om ungdoms advisory boardet?

Jeg så det på LinkedIn gennem forbindelser fra Food Innovation House, hvor jeg har arbejdet som studentermedhjælper.

Hvorfor meldte du dig til?

Jeg har altid syntes, at teknologi og digitalisering er sjovt. Der findes næsten ikke et problem, som ikke kan løses med teknologi. Jeg læser til software-ingeniør på DTU og vil gerne udvide mine kompetencer, så jeg får en bredere palette af værktøjer.

Hvad har du fået ud af at deltage indtil videre?

Det er et imponerende hus og mange spændende indtryk. Særligt oplægget om cypherhacking er relevant for mig og kunne godt være noget, jeg kan tage med mig i min uddannelse.



VIN:

Vinmarked i Food Innovation House



Appetize+ holder vinmarked i Food Innovation House tirsdag den 21. juni kl. 10-14. Kig ind og få tanket op på sommervinen der kan sætte stemningen på de varme dage eller løfte humøret, hvis sommerne lade vente på sig.



APPETIZE+:

Sommeren i kantinerne

Kantinerne holder åbent hele sommeren. I ugerne 27-31 afholdes der primært frokost i Food Innovation House, Green Tech House og AI Innovation House. På den måde kan køkkenet afholde ferie i de stille uger. Nordhuset lukker dog kun 28-29-30.



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!



FAMILIEDAG:

Glæd dig, hvis du og din familie er lidt tossede med fodbold

I løbet af efteråret vil vi i samarbejde med Vejle Boldklub invitere til en familiedag i Nørreskoven på Vejle Stadion.

Målgruppen er børnefamilier med fodboldglade unger mellem 3 og 13 år, der har lyst til at spille fodbold med de 'rigtige' spillere fra VB's trup. Mens der tones igennem på banen får resten af familien mulighed for at høre direktør Henrik Tønder fortælle om klubben, der er rundvisning, netværk og lidt godt til ganen i loungen. Vi afventer færdiggørelse af kampprogrammet, før vi kan melde en dato ud. Hold øje med opslagstavlerne og app'en for mere info.



Forretningsværdi og partnerskaber kommer før teknologien



Hvordan kan vi bidrage til at nedsætte verdens samlede CO₂-aftryk? For virksomheden Atea er kunstig intelligens en uundgåelig del af svaret. De samarbejder med startups med gode teknologiløsninger og virksomheder, kommuner og organisationer, som ønsker at tage action og reducere klimaaftrykket.

Techvirksomheden Atea udvikler systemer med kunstig intelligens, der bl.a. kan forbedre ressourceforbruget hos virksomheder.

Når du hører det, forestiller du dig sikkert, at det starter med teknologi-genier, der sidder og roder i data og kodning, indtil de finder en løsning, der har potentiale.

Men sådan starter det langt fra. For Atea ligger første step et helt andet sted. De inviterer en række forskellige virksomheder, kommuner og organisationer ind til workshops for at afkode deres behov. Helt lavpraktisk med post-it-sedler som værktøj. For når den enkelte virksomhed skal nedsætte sit CO₂-forbrug, hvad giver det så mening at skrue på hos lige netop dem?

Nu forestiller du dig måske forskellige virksomhedsledere, der tager deres CSR-rapporter i hånden og leder efter behovet her. Men det er heller ikke den rette tilgang.

– Det er ikke rapporter og strategier fra topledelsen, der innoverer. Det starter i driften. Der er en tendens til, at ledelser låser sig fast på en bestemt teknologi, de gerne vil afprøve.

Vores fokus er først at afdække virksomhedens behov og se, hvor det giver mening at holde øje med forbruget og reducere klimaftrykket, forklarer Malene Østergaard Sørensen, der er Vice President i Atea.

Startups spiller afgørende rolle

Som Malene beskriver det, med et glimt i øjet, udvikler Atea ikke selv dimser, men samarbejder med startups, som skaber løsninger, der netop passer ind i visionen om at hjælpe med at løse klimaudfordringerne. Et eksempel på det er Aquadrio, der ligesom Atea holder til i AI Innovation House. De har udviklet en

teknologi, som kan aflæse vandmængden fra bruseren, vandhanen eller vand, der løber fra toiletet. Ved at blive opmærksom på sine vaner bliver det nærmere at reducere forbruget. Det er en af de mange muligheder, Atea har koblet op i deres samlede systemer.

– Vi har i samarbejde med AI Innovation House skabt en innovationslegeplads, hvor vi inviterer startups og iværksættere ind og tester forskellige løsninger, fortæller Malene Østergaard Sørensen.

Partnerskaber kan flytte markedet

Ateas teknologier kan også bruges til at afdække kundebehov i retail- og detailbranchen eller afhjælpe udfordringen med manglen på varme hænder i plejesektoren. Men uanset kundens behov, er klimaet altid på dagsordenen i Ateas arbejde.

– Vi har 30.000 danske kunder og føler derfor et stort ansvar for at flytte dem i en bæredygtig retning. Det fede er, at vi kan måle, hvor meget CO₂, vi hjælper dem med at reducere og altså helt konkret kan se en forbedring, siger Malene Østergaard Sørensen og tilføjer:

– Men skal vi flytte markedet på sigt, skal vi lave flere partnerskaber på tværs af IT-virksomheder. De store virksomheder har hver deres løsning. Her skal vi være bedre til at tænke det sammen for at udnytte det store potentiale, kunstig intelligens har på at afhjælpe klimaproblematikken. *

IoT i AI Innovation House

AI Innovation House vil gerne blive klogere på huset og de mennesker, der kommer og går hver dag. Derfor har de fået hjælp af ATEA til at opsætte sensorer ved indgangen og i mødelokaler, som registrerer antallet af mennesker, hvornår der er flest og lignende.

Det hele bliver vist på en samlet dataplatform. På den måde kan man bl.a. afdække, hvornår der er mest behov for nogen i receptionen, og om antallet og placeringen af mødelokaler lever op til behovene. Derudover er der også sensorer på toiletterne til at afdække vandforbruget.

Teknologien kaldes IoT (Internet of Things), som går ud på at forbinde fysiske ting til internettet, så de kan overvåges og styres digitalt. Atea har stor fokus på, at oplysninger ikke kan udnyttes. Derfor overvåger platformen ikke identificerbare træk hos personerne i huset, og det er kun AI Innovation House, der har adgang til teknologien.



Vidste du at ...
30 % af CO₂-udledningen i virksomheder kommer fra de bygninger og faciliteter, medarbejderne har deres gang i.





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

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.

15. SEPTEMBER EKSPORT-SPARRING, TRADE COUNCIL



Trade Council hjælper danske virksomheder med at starte eksport og udvide aktiviteterne til nye markeder. Det gør de bl.a. ved hjælp af skarpe indsigter og et stort internationalt netværk. Tilbuddet gennemføres i et samarbejde mellem Trade Council og StartUp Vejle. Få uvildig og gratis sparring på din eksportstrategi.

1.-4. NOVEMBER STUDIETUR TIL WEB SUMMIT



Tag med på Studietur til Europas største og førende tech festival Web Summit i Lissabon. Der er en masse spændende aktiviteter på programmet ud over det program, som Web Summit tilbyder.

29. NOVEMBER DIGITAL PRODUKTION



Sammen med DigitalLead afholder vi i år igen DigitalProduktion, hvor vi fremviser spændende cases og workshops.

