

DANDY
BUSINESS
PARK

news*

Q4
2022

NR 3

► INNOVATION I ØJENHØJDE FOR BÆREDYGTIG VÆKST



FOOD:

**Madteknologi
i rumfart**

s.8



INTERVIEW MED MIA WAGNER:

**”Det var jo
skabertrang på
det smukkeste”**

s.4



s. 16

FOOD INNOVATION:

Plantebaseret mad; en unik eksportmulighed for Danmark?



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. 17

GREEN TECH:

Hvordan kommer vi væk fra den russiske gas?

s. 4
Mia Wagner åbnede innovationsfestivalen

s. 12
Fotoglimt fra Innovationsfestivalen

s. 16
Inspirationsdag i parken for Vejles unge

s. 21
Her er vinderen af årets AI Award

s. 22
Mød de nysgerrige deltagere fra Innovationsfestivalen



s. 18

AI / DIGITALISERING:

Samarbejde er nøglen til at løfte digitaliseringen

s. 24
Givesco går stille med dørene, men det går ikke stille for sig

s. 26
Igus trives bedst i et innovativt miljø

s. 28
Metaverse bliver snart en del af din hverdag

s. 30
Der er altid mulighed for mere plads til lejerne

s. 31
Sådan sparer Carsten fitnessabonnementet



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 investerer i innovative fællesskaber”



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

Forventningens glæde var stor, dagen summede af liv, og vi kan nu se tilbage på inspirerende oplæg, debatter og dialoger. Innovationsfestivalen 2022 samlede den 25. august mere end 800 mennesker, og jeg vil gerne sige tusind, tusind tak til alle, der deltog.

Allerede efter Innovationsfestivalen i 2019 var vi klar til at gentage succesen. Corona spændte som bekendt ben, og netop derfor var forventningens glæde helt i top. Vi havde som sidst sat barren højt og ønskede en dag med et overflødigshorn af inspiration, innovation og ikke mindst netværk. Alt sammen iscenesat ud fra vinklen 'Innovation i øjenhøjde for bæredygtig vækst'.

Med Mia Wagner som dagens key note speaker blev det store telt hurtigt fyldt, og vi kunne alle lade os inspirere af den kendte løvindes personlige rejse, hendes blik på innovation og særligt kvindelige iværksættere. Et ærligt oplæg, som ikke lagde skjul på de bump, der også havde været på vejen, og som fik Mia Wagner til at gentage vigtigheden af at se på det hele menneske, når vi taler iværksætter, innovation og vækst.

Efter det inspirerende oplæg gik de 800 deltagere rundt på festivalpladsen, der summede af liv omkring de mange telte, hvor der dagen igennem var mere end 90 oplæg inden for Green Tech, AI/Digitalisering og Food. Samme fokus var der til de tre store paneldebatter på hovedscenen, hvor vi også havde den glæde at være vært, da Industriens Fonds direktør, Thomas Hofman-Bang, overrakte årets AI-pris på 200.000 kr. til kaffeproducenten BKI, som bruger AI til at sikre den helt rigtige kaffesmag.

Højt at flyve kom vi ved dagens afslutning, da kok og gastronomisk designer, Torsten Schmidt, tog os med på en munter rejse ud i rummet og gjorde os klogere på, hvordan man skaber en trereters rummenu med indbyggede overraskelser. Kombineret med et oplæg fra Bram Pareyt fra Puratos fik vi en afslutning på dagen, der nørdet, innovativt og underholdende satte en streg under festivalens tema – innovation i øjenhøjde for bæredygtig vækst.

Jeg synes, Innovationsfestivalen understreger vigtigheden af at investere i innovative fællesskaber. Og til trods for, at vi kigger ind i en fremtid, der byder på flere og flere digitale muligheder, så har vi brug for at mødes på kryds og tværs. Se hinanden i øjnene, giv det gode håndtryk og være fælles om at skabe en god stemning omkring innovation.

Var du ikke med på Innovationsfestivalen, eller vil du gerne på et hurtigt genbesøg, har vi samlet udpluk af dagens oplevelser her i magasinet. *

God fornøjelse!



”Friheden for pokker – er det ikke derfor, vi er blevet iværksættere?”

”Vi kan ikke gemme os som mennesker, når vi vil skabe en virksomhed”

Hun er løvinde og blandt de nye navne i Kraks Blå Bog. Og så er hun 12-tals-pigen, der drømte om at blive retsmedicinere, men blev advokat, koncerndirektør og i dag står i spidsen for Nordic Female Founders. Mia Wagner var key note speaker på Innovationsfestivalen. Efterfølgende fik vi et interview med hende.

I det øjeblik Mia Wagner får ordet på scenen, siger hun:

– Jeg har stadig ikke vanen efter corona med at stå foran så mange mennesker.

Ærligheden slår tonen an til et meget personligt indspark fra festivalens hovedscene.

Ingen kan være i tvivl om, at innovation er afgørende, hvis man vil klare sig som virksomhed, land og kontinent. Men til trods for, at vi oftere og oftere hører ordet, og at Mia Wagner træder op på scenen netop på en innovationsfestival, så er et af hendes budskaber, at innovationskraften i EU er faldende. For hende at se et faktum, der ikke alene har betydning for den økonomiske vækst men også vores grundlæggende værdier, der kommer under pres.

– Vi har brug for i Europa at være økonomisk stærke og vækste for at blive set. Gør vi ikke det, er der andre, der tager over med deres værdier. Vi skal derfor være opmærksomme på både at vækste og holde godt fast

i værdier om demokrati og rettigheder, uddyber Mia Wagner.

Lighed kræver forskelsbehandling

Udover, at innovation i Europa er faldende, er Danmark det nordiske land, der er markant ringest til ligestilling.

Blandt de tal, Mia Wagner bringer til torvs, er, at kun 1,5% af investeringer i Danmark går til startups med kun kvindelige stiftere, mens 6,7% går til startups med både mandlige og kvindelige stiftere. Ser man på europæiske kapitalfonden har 22% en eller flere kvindelige partnere i deres partnerskab, mens de 78% udelukkende har mandlige partnere. Det til trods for, at kvinder influerer på 80% af det globale forbrug. Skal man ændre på det, handler det for den populære løvinde om at skabe miljøer, der henvender sig særligt til kvinder. Så innovative miljøer med mere ligestilling kræver med andre ord forskelsbehandling.

– Forskning viser, at 80% af kvinder er optagede af



at skabe en positiv samfundsforandring, og det er også min oplevelse med de kvinder, jeg møder. Det motiverer simpelthen ikke kvinder, hvis man siger 'skab en stor virksomhed, og du bliver meget rig', lyder det fra Mia Wagner.

En mulig årsag er for hende at se, at mange af os kvinder er vokset op med, at det ikke er en værdi for kvinder at fylde meget. Så rigdom og vækst motiverer os ikke og kan lige frem virke intimiderende.

– Det virker ikke som noget, vi tror på, at vi kan. Derfor vil mange kvinder hellere gå med små skridt og lige så langsomt opdage, hvad de kan, mener Mia Wagner, som oplever, at mange kvinder har et meget holistisk perspektiv og er gode til og meget bevidste om at være en del af et helt samfund.

Forbløffende mange kvinder synes bare ikke, de er dygtige nok til at drive selvstændig virksomhed. Samtidig efterspørger de åbenhed, respekt og anerkendelse af, at man gerne vil gøre tingene på en anden måde. At man måske ikke er med på cykelholdet eller kan tage til bestyrelsesmøder midt i aftensmaden. Friheden for pokker – er det ikke derfor, vi er blevet iværksættere, lyder det fra scenen. En kommentar, der høster bifald fra publikum.

– Jeg bliver ofte spurgt om det med forskellen på mænd og kvinder. Og jeg hader at tale kasser. Vi skal være opmærksomme på, at vi har nogle overordnede strukturer og narrativer, som bliver en begrænsning, siger Mia Wagner.

Et narrativ er, at kvinder er mere omsorgsfulde og gode til det med følelser.

– Men vi er meget mere end det. Vi er også grundige og dygtige lige som mændene. Derfor skal vi brede kvinders spilleplade meget mere ud, og vi skal blive meget bedre til at se det hele menneske, siger Mia Wagner og peger på, at samtalen skal ud i klasseværelserne og med ved middagsbordet.

Jeg var en fiasko

Vigtigheden af at blive set som det hele menneske har den kendte løvinde mærket på egen krop. 12-tals-pigen, der blev advokat, blev nemlig også ung fraskilt mor med to børn og en alt for stor villa. I advokatmiljøet var hun altid bagud på point, men ville gerne vise, at hun kunne klare opgaverne. Hun arbejdede hele dagen, tog hjem og var mor og fandt telefonen frem efter børnenes sengetid. Udnyttede tiden til klientsamtaler, inden hun skulle forberede næste dags retssag. Et liv, der endte med, at hun fik stress og måtte trække sig.

I dag bruger Mia Wagner sine erfaringer kombineret med ønsket om at gøre nytte i Nordic Female Founders. Fordi kvinder er så meget en minoritet inden for iværksætteri, er fokus både at løfte kvindelige iværksættere og modne kvindelige investorer. Her har betragtninger omkring at se på det hele menneske en stor betydning.

– For mig er det først og fremmest vigtigt at være et forbillede, jeg selv kan stå inde for. Vi kan ikke gemme os selv som mennesker, når vi skal skabe en virksomhed. Vi skal passe på os selv og ikke kun have fokus på kapital – men også på, hvad der er bæredygtigt for os selv, lyder det fra Mia Wagner.

Det var tydeligt, at der var stor interesse for at tale med Mia Wagner efter hendes oplæg, og interessen var gengældt. Ikke blot tog hun sig tid til dem, der kom hen til hende. Hun var inde at se flere af husene i DANDY Business Park og var imponeret over, at der ligger en Innovationspark i Vejle med flere end 200 virksomheder.

– Det var en fantastisk dag. Det var jo skabertrang på det smukkeste. At møde så mange mennesker, der vil skabe noget nyt, og netop det, at vi gør det sammen. Min egen erfaring er, at netop det, at vi skaber sammen, giver den største og mest effektive vækst. Vi har brug for at samle mange kompetencer og netop have diversiteten, så vi får belyst problemstillingerne fra så mange vinkler som muligt, slutter Mia Wagner. *

Kort om Mia Wagner

Mia Wagner er co-founder og CEO i Nordic Female Founders, som hun har stiftet sammen med Anne Stampe Olesen.

Gennem flere sæsoner har Mia Wagner været løvinde i det populære DR-program Løvens Hule.

Mia Wagner er uddannet jurist og har i en årrække været advokat i Advokatfirmaet Wagner og partner i Wagner Advokater.

Fra 2017-2020 stod Mia Wagner i spidsen for den familieejede koncern Freeway.

Hun bestrider i dag flere bestyrelsesposter blandt andet i UNICEF Danmark.

”For mig er det først og fremmest vigtigt at være et forbillede, jeg selv kan stå inde for.”



* "Mæthed giver stilstand, mens appetit flytter grænser og er med til at skabe nyt"

”Vi må aldrig blive mætte”

Skriftbort: Kristine Bække · Foto: Lars H. Laurson og FORUM · Anders Wilken Krogh



Kokken Thorsten Schmidt sendte Innovationsfestivalen en tur i rummet. Vi tog ham bagefter med over i Food Innovation House til en snak om bæredygtighed, innovation og vigtigheden i at turde dumme sig.

“Hvor mange kuverter skal du bruge?” Og hvornår skal serveringen køre?” Sådan lød det fra kokken, Thorsten Schmidt, da han sad på en restaurant sammen med astronaut, Andreas Mogensen, inden Andreas skulle være den første dansker i rummet i september 2015.

“Ni kuverter om seks måneder,” svarede Andreas. En opgave, der lød ligetil for en kok med erfaring fra blandt andet Molskroen og sin egen restaurant Malling & Schmidt og på nuværende tidspunkt er cofounder og medejer af restaurant Barr i København.

Andreas Mogensen havde nemlig et ønske om at servere et festmåltid til sine kollegaer på den russiske rumstation ISS, så astronauterne kunne smage noget lidt mere spændende end frysetørret mad.

Med sit første bud på en menu tog Thorsten højde for tyngdekraften, der hurtigt kan skabe et scenarie værre, end når små børn leger med maden, hvis ikke maden bliver lavet i den rette konsistens og indpakning.

Det var dog ikke den eneste udfordring, Thorsten Schmidt fik undervejs. Han fik det ene regelsæt efter det andet fra European Space Agency (ESA). For holdbarhed. Holdbarhed i stuetemperatur. Indpakning af fødevarerne. Og det hele blev ændret flere gange. Frem og tilbage. Hver gang Thorsten troede, at nu var den der, så kom der et nyt benspænd, der krævede justeringer i menuen.

– Jeg kom til at sige engang, “If you want to go to Mars, then bring af chef,” det lærte jeg på den hårde måde, griner han fra scenen.

Benspænd på benspænd

Da Thorsten præsenterede maden, som, han troede, var klar til rummission, lød det fra ESA: “Hov, vi glemte at fortælle, at man mister smagssansen i rummet.” Tyngdekraften sender nemlig et overtryk til hovedet, der virker som at holde sig for næsen, når man spiser.

“Det kunne I da godt have sagt for fire måneder siden,” udbryder Thorsten. Alligevel tog det ikke pusten fra ham.

– Jeg er en stor nørd, så det gav mig bare blod på tanden, fortæller han. Nörden kom til live, da Thorsten fandt måden til kompensere for den manglende smagssans: Vagusnerven. 30 % af nervefibrene i vagusnerven er motoriske og styrer fordøjelsen, mens 70% er sensoriske. Ligesom din tunge kan registrere gode og dårlige smage, så kan vagusnerven også registrere sødt, fedt og salt nede i maven og sende signaler op til belønningssystemet om, at det her er godt. Helt uden hjælp af smagssansen.

– Jeg tænkte, hey, det er et godt trick! Jeg kan simpelthen designe maden til at aktivere belønningssystemet og få astronauterne til at fortolke den gode smag på anden vis.

Det endte også med en stor ros fra Andreas Mogensen og hans kollegaer, da måltidet blev serveret på rumstationen.

Den mest ekstreme form for bæredygtighed

Men hvad kan vi bruge Thorstens Schmidt humoristiske oplæg om en 3-retters gastronomisk oplevelse i rummet til her på jorden? Vi har sat os over i Food Innovation House, hvor Thorsten får spørgsmålet. Mens han sidder i kantinens bløde krog, kigger han op i luften og reflekterer over spørgsmålet, inden gejsten buldrer frem i svaret.

– Space er den mest ekstreme form for bæredygtighed. Det er full cirkel. På jorden er bæredygtighed forankret i en marketingsafdeling og skal passe ind i et excelark, men hvis vi skal opnå målet om bæredygtighed, skal vi være meget mere ambitiøse, siger Thorsten Schmidt og tilføjer:

– Som virksomhed kan du ikke være bæredygtig på alle fronter, men så vælg et område, hvor du går all in og nørdet det til mindste detalje.



Kok og rebel

Thorsten Schmidt er en eksperimenterende kok, der er kendt for sin innovative tankegang og for at bryde reglerne for, hvad der er muligt inden for gastronomi. Han er uddannet kok fra den 1-stjernede bistro Grasshof i Bremen, har blandt andet været souschef på Molskroen og blev kåret som årets kok i 2006. I dag ejer han den århusianske gourmetrestaurant Malling & Schmidt sammen med sin kone arkitekt, Rikke Malling, indehaver af den uformelle restaurant Barr i København og arbejder som gastronomisk konsulent.

”På jorden er bæredygtighed forankret i en marketingsafdeling og skal passe ind i et excelark, men hvis vi skal opnå målet om bæredygtighed, skal vi være meget mere ambitiøse.”

Bevar nysgerrigheden

Men hvornår skal man så gå i gang? I fødevarerbranchen lyder der bæredygtighed, økologi og plantebaseret alle vegne. Alligevel kan nogle virksomheder måske fristes til at vente på, at udviklingen er længe, før de selv hopper med på bølgen. Det er en stor fejl, mener Thorsten Schmidt, for "play it safe"-strategien holder ikke i fremtiden.

– Vi har ikke tid til at vente på i morgen, for så har vi tabt på forhånd. Vi skal hoppe ud i det og turde dumme os, for det er det, vi lærer af, det er det, der skaber udvikling, siger han.

Der er ingen tvivl om, at det er udfordringer og bespænd, der driver Thorsten Schmidt. Og det drive, mener han, der mangler mere af i samfundet.

– Det er vigtigt, at vi bevarer nysgerrigheden. Vi må aldrig blive mætte, men skal altid have appetit på mere. Mæthed giver stilstand, mens appetit flytter grænser og er med til at skabe nyt.

Når håndværker og akademiker mødes

Men hvis det er et problem, at udviklingen i en virksomhed tager udspring i en marketingafdeling eller ledelsen, hvor starter man så den ambitiøse rejse? Det har Thorsten Schmidt også et konkret svar på.

– Magien sker, når håndværkeren og akademiker mødes. Det kan også være en god idé at få en nørd udefra til at stille spørgsmål og ryste posen.

Men det er vigtigt at bringe de folk i spil, der faktisk sidder og arbejder med tingene.

Mad som medicin

Space er ikke det eneste område, der optager Thorsten Schmidt i sine innovative madprojekter.

Lige nu er hans opmærksomhed også rettet mod genforskning inden for sundhed, som kan overføres til fødevarer.

– Jeg mener jo generelt, at mad er medicin, og vi bør fokusere mere på de naturlige ting, der kan helbrede os frem for kemi. Det er ligesom musik. Hvis der er en tone, der lyder forkert, kan vi godt lægge en ny tone indover, men det ændrer stadigvæk ikke ved, at der er noget, der lyder forkert i baggrunden.

Vi bør altså kigge på kroppens grundelementer, døgnrytme, kost, motion og mentale stimuli, før vi begynder i semi automode at putte medicin i folk, siger Thorsten Schmidt.

Han nævner blandt andet, hvordan man bruger genforskning til behandling af kræft.

– Man har fundet ud af, at der er stoffer i fødevarer, der trigger forskellige reseptorer i kroppen og på den måde kan være med til at forbedre modsvaret mod f.eks kræftceller. Det er vanvittigt spændende, udbryder Thorsten Schmidt.

Han fortæller, at selv en murers spartelteknik kan inspirere ham til at lave en paste til en ret. Og selvom fokus altid er på at omsætte viden til fødevarerudvikling, så mener han, der er én ting, der altid skal være der for, at man kan skabe innovation.

– Kilder det i maven, og er der måske lidt frygt, så kører hjulene, og vi er i gang med at innovere.

Thorsten Schmidt er ikke færdig med at arbejde med innovativ rummad. Til sommer 2023 eller 2024 skal Andreas Mogensen tilbage til den russiske rumstation ISS, og her vil man nok komme til at høre mere til samarbejdet mellem de to nørd. ✨



Mission to Mars programme

Under temaet space food var den belgiske fødevarer-virksomhed Puratos også på scenen. Puratos har nemlig en mission. De vil være den første virksomhed til at producere brød på Mars. Derfor har man sammen med en række partnere skabt Space-Bakery Consortium i Belgien under en samlet finansiering på over 6,3 millioner euro. Ingen ilt, høje koncentrationer af kuldioxid, en gennemsnitlig daglig temperatur på -60°C og støvstorme er ikke de rette betingelser for at dyrke afgrøder eller bage brød. Derfor undersøger man, hvordan man effektivt kan dyrke korn i hermetisk lukkede og fuldt kontrollerede miljøer. Forskningen kigger ikke kun på at designe brødproduktion til Mars, men også på at forbedre miljøaftrykket under dyrkingen af hvede.

**TILFREDSHEDSUNDERSØGELSE:**

Hvad siger lejerne?

Vi har igen i år gennemført en lejer tilfredshedsundersøgelse, som 141 af parkens lejere har taget sig tid til at besvare. Det er vi naturligvis utroligt glade for, fordi kun på den måde, kan vi blive endnu bedre. Vi noterer os med glæde, at 94 % overordnet er 'tilfredse' eller 'meget tilfredse'. Det er vi ydmyge over og taknemmelige for.

Vi hæfter os specielt ved, at:

- Et stigende antal personer dagligt benytter stisystemerne
- 84 % kender parkens aktiviteter og 66 % har deltaget i en eller flere af dem
- 80 % kender magasinet, som du sidder med her og 64 % synes, det giver god og nyttig viden
- Vi til stadighed skal holde fokus på indeklima og ventilation
- Rengøringsstandarder skal løftes
- 40 % ikke ved, hvordan man får indflydelse på det, der sker i parken

**ELADESTANDERE:**

Her finder du strøm til enhver el-bil

For at imødekomme et stigende behov for el-ladestander, er der i den seneste periode etableret endnu flere rundt om i DANDY Business Park, så vi nu har 62 i alt. Men hvor er de, og hvordan er det nu, de forskellige udbydere afregner?

EVBox

– findes ved AI Innovation House samt mellem Advice House og Resilience House

Her kan alle lade. EvBox tilbyder - via en app - tankning til 2,80 kr. pr. kWh - fast pris.

Clever

– findes ved Resilience House og bag Nordhuset

Tanker du ved en Clever-stander, foregår betaling enten via app eller på abonnement.

E.ON

– findes ved Resilience House

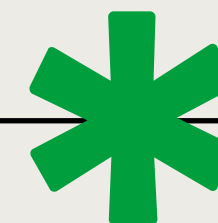
Du kan betale direkte for opladning med kreditkort og i appen, hvis du ikke har E.ON-abonnement.

Base2Charge

– findes ved Advice House, Resilience House, Food Innovation House, P-Syd og ved Nordhusets front

Her betales med mobilepay eller kreditkort.

Har du en virksomhed, kan du tilknytte dine ansattes nøglebrikker og få en faktura tilsendt med månedens forbrug – udspecificeret for hver enkelt medarbejder. Ved firmaordning tilbydes en rabat på 20 øre i forhold til den faste pris på kr. 2,80 pr kWh. Ønsker du firmaordning skal du blot kontakte Flemming på fwk@baggersorensen.com - og oplyse: Firmanavn, cvr-nr., mailadresse hvortil faktura skal sendes, samt navn på de medarbejdere, der ønskes registreret i ordningen.

**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

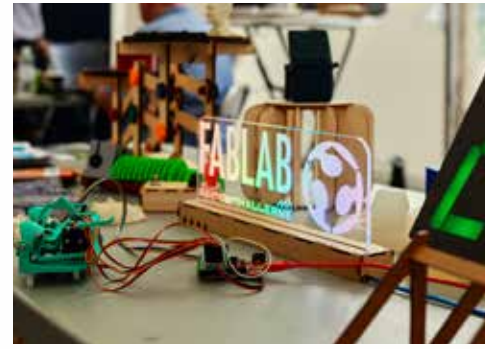
Er du i tvivl, så spørg din receptionist.

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

”Magien sker, når håndværkeren og akademiker mødes.”



Innovations- festivalen i glimt



* Et kig ind i maskinrummet hos FABLAB Vejle.



* Pladsen var linet op med telte, så hele dagen bød på et bredt udvalg af oplæg inden for food, greentech, AI/digitalisering og innovation.



* Vejles borgmester Jens Ejner Christensen bød velkommen til en Innovationsfestival, som vi havde ventet på i tre år.



DE FLESTE DELTAGERE
KOMMER FRA TREKANT-
OMRÅDET, MIDTJYLLAND,
SYD- OG SØNDERJYLLAND



* Mere end 90 udstillere gav deres bud på fremtidens løsninger.



* DANDY Business Park tager ansvar for en bæredygtig fremtid, så selvfølgelig var der affalds-sortering på festivalen.



Hvad synes deltagerne om dagen?

På en skala fra 1-5 hvor 5 er bedst:

4,1
dagen generelt

4,2
programmet



* Da key note speaker Mia Wagner gik på scenen, var det store telt fyldt.



90%
VIL GERNE
DELTA GE IGEN



* En stolt direktør for DANDY Business Park gik på scenen.

* Blev man ikke mæt af morgenmad, frokost og kagebord var der også smagsprøver hos de fødevarer-virksomheder, som var til stede.

86%
VAR TILFREDSE
MED DEN PLANTE-
BASEREDE FROKOST



* Industriens Fond uddelte dette års AI Award uddelt. Læs mere på side 21.



Vejles unge fik en flot buffet af uddannelser

Mulighederne var lagt frem, da elever fra ungdomsuddannelser i Vejle Kommune besøgte DANDY Business Park til Inspirationsdag. Eleverne fik mulighed for at snuse, smage og lytte. Målet med dagen var at give endnu bedre forudsætninger for at træffe det rette valg for fremtiden.

Busser fyldt med 350 unge fra hele Vejle ankom til DANDY Business Park, hvor dagen stod i uddannelsernes tegn. Eleverne blev budt velkommen med sandwich, vand og bænke uden for til at sidde og nyde det gode vejr og løbende vende dagens input. I teltene stod de videregående uddannelsessteder fra Trekantområdet klar til at inspirere og fortælle om mulighederne for fremtiden.

Til at kickstarte dagen kom Erhvervs- og Turismechef i Vejle Kommune Morten Damgaard.

– Hvor mange ved, hvad de skal næste år, spurgte han?

De få hænder i vejret understregede vigtigheden af dagen. For hvordan vælger man lige sin fremtid, når man er teenager, og mulighederne er uendelige? Sabbatår og potentialet i et pusterum blev også taget op i Morten Damgaards velkomsttale.

Uddannelserne indtog scenen

I løbet af dagen kunne eleverne gå rundt til de enkelte stande og stille spørgsmål. Nogle af uddannelserne fik også taleplads på scenen. 18-årige Freja Silkeborg fra Vejle Tekniske Gymnasium lyttede særligt nysgerrigt med, da ingeniøruddannelsen indtog scenen.

– Jeg håber at finde ud af, om ingeniørfaget er noget for mig, og jeg skal rundt og snakke med de studerende, der er med på standene og høre, hvad de har gjort sig af overvejelser omkring uddannelsen, siger Freja og tilføjer:

– Jeg fandt ud af, at der er to muligheder inden for ingeniøruddannelsen, hvor den ene er mere praktisk, og det, tror jeg, lige er mig. Jeg vil gerne have noget mellem fingrene og ikke kun sidde med hovedet i bøgerne. Jeg er særligt interesseret i det biokemiske, hvor man for eksempel kan bruge alternative ting til at udvikle mad.



Inspirationsdag for Vejles ungdomsuddannelser

Inspirationsdagen er til for elever på ungdomsuddannelser i Vejle Kommune for at gøre dem klogere på de mange muligheder for fremtidig studie- og karrierevalg og give mulighed for at stille spørgsmål til uddannelserne. Bag eventet står Vejle Kommune og DANDY Business Park.

”Jeg vil gerne have noget mellem fingrene og ikke kun sidde med hovedet i bøgerne.”

Freja Silkeborg, elev på Vejle Tekniske Gymnasium



”Det var fedt med et personligt oplæg fra en iværksætter, der taler ud fra egen erfaring.”

Laurits Fuelsbjerg Jensen, elev på Rødkilde Gymnasium

Ikke en kamp om elever

Hos uddannelsesstederne lød det samme budskab. Dagen var ikke en kamp om at rekruttere studerende, men et sted hvor mulighederne blev præsenteret. For det handlede om, at eleverne skal træffe det rigtige valg for dem.

Én af dem, der havde brug for at blive klogere på det rette match, var 17-årige Laurits Fuelsbjerg Jensen fra Rødkilde Gymnasium. Han har ligesom Freja en drøm om at blive ingeniør, men har også en startup i maven. Så da iværksætter Rasmus Haven fra fødevarer virksomheden Noly Food gav et indblik i iværksætterlivet, blev Laurits endnu mere tændt på sin drøm.

– Det var fedt med et personligt oplæg fra en iværksætter, der taler ud fra egen erfaring. Jeg har været i tvivl, om jeg skulle gå ingeniørvejen eller startup-vejen, men nu har jeg fundet ud af, at man kan kombinere de to og skabe en idé og en virksomhed under sin uddannelse, fortæller Laurits.

Hjem og undersøge nærmere

For at gøre dagen lidt sjovere kunne eleverne deltage i konkurrencen ”Tip en 12’er”. Sidst på dagen var der præmieoverrækkelse, inden busserne igen blev fyldt, og turen gik hjem. Både Freja og Laurits vidste, hvad der nu skal skulle ske.

– Jeg er blevet bekræftet i, at ingeniøruddannelsen kunne være noget for mig. Nu har jeg fået et indblik i de forskellige retninger og skal hjem og undersøge nærmere, hvilke muligheder der er inden for uddannelsen, siger Freja.

– Nu ved jeg, at det godt kan lade sig gøre at kombinere uddannelse med iværksætter. Så nu skal jeg hjem og kigge nærmere på, hvilket valg jeg vil tage, lyder det fra Laurits. *



* **Paneldeltagerne var:** Henrik Lund, CEO for Naturli; Christoffer Melson (V), MF og næstformand i klima-, energi- og forsyningsudvalget samt Christian Sauv, direktør på Sygehus Lillebælt. Til venstre ses konferencier Michael Pedersen.

Planter former fremtiden

En konstruktiv paneldebat om 'Klima og plantebaserede fødevarer – hvilke perspektiver ser vi?' viste, at en vigtig del af fremtiden tilhører den ikke-animalske mad. Og måske kan det skabe en unik eksportmulighed for danske virksomheder.

Vi står på tærsklen til store forandringer i vores kostvaner. Kød og animalske fødevarer bliver generelt mere og mere ressource-tunge – både økonomisk og på klimaregnskabet. Der skal forandring til.

Folketingspolitiker, Christoffer Melson, indledte sin taletid med at redegøre for, hvordan politikerne gennem de seneste år, bl.a. med den seneste landbrugs-aftale, har prøvet at bane vejen for flere planteprodukter.

– Vi har skabt rammerne, men jeg tror, de sande resultater skal komme nedefra, fra innovative producenter, der skaber gode forretningsmodeller for at markedsføre nye typer af fødevarer, sagde han.

Bolden blev hurtigt grebet af ildsjælen – og sælgeren – Henrik Lund.

– Vores branche prøver at booste budskabet om, at planter smager godt og er klimaneutrale. Det kunne politikerne jo også godt have sagt. Men vi er klar til at løfte ansvaret, når de nye kostråd er uforståelige!

Madspild og leverandørkrav

Naturli'-direktøren fremstod som et engageret eksempel på, hvor en driftig erhvervs virksomhed – eller branche – kan bidrage til at drive udviklingen fremad med innovative og gennemtestede produkter.

Et eksempel på de store kræfter, som også det offentlige besidder, var sygehusdirektør, Christian Sauv, fra Sygehus Lillebælt. Her har man i flere år arbejdet med at forbedre bespisningen, så den både blev mere grøn og faldt mere i patienternes smag.

– Vi har reduceret madspild med 25 %. Den vigtigste årsag er, at maden er blevet individualiseret til den enkelte patient, hvor vi tidligere havde et omfattende menukort.

Besparselserne på madspild er investeret i andre initiativer til gavn for patienterne, forklarede Christian Sauv.

Ud over at lave mad på den måde, patienterne bedst kan lide, har Sygehus Lillebælt også arbejdet med markering på menukortet af madens klimabelastning (helt enkelt med rød-gul-grøn).

Alle paneldeltagere bakkede i øvrigt op om ideen, at aftagere – offentlige eller private (som for nylig COOP) – stiller krav til varenes bæredygtighed, som leverandørerne skal leve op til.

Et lovende eksportmarked

Udviklingen arbejder for de bearbejdede planteprodukter for tiden. Lidl sælger Naturli's smørerstatning i hele kæden, og de nyudviklede produkter står i køleren ved siden af gammeldags smør.

Andre fordele ved de plantebaserede varer er, at de normalt ikke kræver energikrævende nedkøling og at de har lang holdbarhed. Og hvis danske producenter udvikler velsmagende produkter samtidig med, at vores udviklingsstærke landbrug kommer med på vognen, er der basis for at indtage et globalt marked.

– I dag kender amerikanerne kun dansk wienerbrød eller bacon. Men om 10 år vil det første, de forbinder med Danmark, være grønne, velsmagende produkter, lovede Henrik Lund med stor selvtilid. *



Der er en vej væk fra russisk gas

Danmark kan arbejde sig fri fra gasafhængighed af Rusland, og vi er på vej i den rigtige retning. Men udviklingen mod mere bæredygtig energi kan styrkes, lød det i enighed fra eksperter i energidebatten under Green Tech Center.

Bæredygtig energi og ikke mindst gas-uafhængig energi er et af tidens mest aktuelle emner. Danmark er på vej i den rigtige retning, men vejen mod bæredygtig energiforsyning er både kuperet og brostensbelagt, kunne man sige med begreber fra den cykelsport, der er så populær i Vejle.

Overskriften på paneldebatten handlede om at gøre sig uafhængig af russisk gas, og Helle Juhler-Verdoner stod for den replik, der opsummerede holdningen hos debattørerne.

– Den aktuelle situation SKAL give et boost til den grønne omstilling, sagde hun.

– Der er udfordringer, og måske er nogle løsninger bare et mellemstadium. Men målet må være klart: Vi skal reducere forbruget af fossile brændstoffer på alle intelligente måder.

Nye mønstre i forbruget

Generelt var de tre paneldeltagere enige om det meste, selvom debattens moderator prøvede at finde sprækker i deres grønne

sammenhold med tematiske spørgsmål. Bl.a. om Danmark skal opgive årtiers modstand imod kernekraft, der af EU er blevet fremhævet som en grøn energikilde.

Svaret, som alle nikkede til, var her, at Danmark allerede via det internationale elnet bruger kerneenergi fra andre. Men det ville være for dyrt at anlægge kernekraftanlæg i Danmark. Energikilder som vind og biomasse – i fremtiden formentlig også PtX-brintbrændstoffer – er mere omkostningseffektive.

Noget af det vigtigste i Danmark er, at energiinfrastrukturen kommer på plads til de nye mønstre i forbruget.

– Da Danmark efter energikrisen besluttede at starte olieudvinding i Nordsøen, tog regeringen en række overordnede, retningsgivende beslutninger. Resultatet var, at vi i løbet af 10 år var uafhængige af Saudi Arabiens olie, forklarede Søren Schmidt Thomsen.

– Selvom situationen er anderledes i dag, er det vigtigt, at folkestyret har modet til en håndfast planlægning. Så skal de private aktører nok bidrage til, at vi når et resultat.

Ingen panik

Selvom Danmark er afhængig af gas i endnu 15-20 år, så har vi redskaberne til at styre mod en fremtid uden fossile brændstoffer. Undervejs har vi også brug for biomasse, varmepumper, nordsøolie og naboernes kernekraft. Men ingen af eksperterne frygter, at vi ikke når i mål.

– Det vigtigste er at undgå at gå i panik, sagde Niclas Scott Bentsen med et smil.

– Og så skal vi undgå at binde os fast til én teknologi, som kan begrænse nye innovative ideer. Det er afgørende, at vi skaber plads til at udnytte nye muligheder og metoder, hvis grøn omstilling skal lykkes. *

Målet må være klart: Vi skal reducere forbruget af fossile brændstoffer på alle intelligente måder.

Helle Juhler-Verdoner, brancheforsker hos iEnerg og ekspert i varmepumper



* **Paneldeltagerne var:** Søren Schmidt Thomsen, direktør hos Triangle Energy Alliance og ekspert i PtX-energi, Helle Juhler-Verdoner, brancheforsker hos iEnerg og ekspert i varmepumper, og Niclas Scott Bentsen, lektor på Københavns Universitet og ekspert i biomasse.

”Vi kan kun løfte digitaliseringen i fællesskab”

Regeringens Digitaliseringsstrategi blev vendt og drejet, da AI Innovation House var vært for Innovationsfestivallens anden paneldebat. Ingen var i tvivl om, at digitalisering er fremtiden. Men hvor ligger ansvaret for at løfte opgaven? Hos det offentlige? Hos de private virksomheder?



* **Paneldeltagerne var:** Vice President i IT-virksomheden, Atea Malene Østergaard Sørensen, Folketingsmedlem fra Venstre, Christoffer Melson, direktør i IT-Branchen, Natascha Friis Saxberg og direktør for Kultur & Sundhed i Vejle Kommune, Sofie Plenge.

Direktør for Kultur & Sundhed i Vejle Kommune, Sofie Plenge, pegede på, at det er kommunens rolle at være mulden, som SMV'erne skal gro i. Fra Folketinget så Venstremand, Christoffer Melson, at det er afgørende, at de private virksomheder udvikler teknologierne til det offentlige, så løsninger kan bidrage til vækst og arbejdspladser. Hurtigt blev diskussionen drejet over på et vigtigt omdrejningspunkt: Samarbejde.

– Det er vigtigt, at vi ikke ser hinanden som konkurrenter. Vi skal samarbejde på tværs af industrier og på tværs af private og offentlige initiativer. Vi har langt større muligheder, hvis vi arbejder sammen, lød det fra Malene Østergaard Sørensen, der er Vice President i IT-virksomheden Atea.

Sikkerhed eller udvikling?

Ligesom paneldeltagerne ikke var uenige

om, at digitaliseringen er uundgåelig og afgørende for samfundets udvikling, var de heller ikke uenige om, hvor den store udfordring ligger: Sikkerheden. Over halvdelen af danske virksomheder har været udsat for cyberangreb, og ifølge Center for Cybersikkerhed og forsvars Efterretningsstjeneste, er cybertruslen mod det danske sundhedsvæsen meget høj og blandt de mest alvorlige i Danmark. Kigger man generelt på offentlige IT-systemer, er en tredjedel ikke sikre.

Christoffer Melson pegede på, at backups er afgørende og i længden en billigere løsning end konsekvenserne ved hackere, der finder igennem huller i systemet. Mens han nævnte uddannelse som løsningen, mente de andre deltagere, at der er brug for handling nu. Brugervenlighed og inddragelse af borgerne blev også fremhævet.

Men skal vi så frygte digitaliseringen? Det mente direktør i IT-Branchen Natascha Friis Saxberg, vi skal passe på med.

– Det er vigtigt med brugervelfærd og datasikkerhed. Men vi skal også være åbne for at bruge data, og vi skal ikke være bange for at prøve os frem med test og prototyper og udnytte de muligheder, vi har. Det er afgørende, hvis vi skal udvikle digitaliseringen og skabe vækst, sagde hun.

Igen blev samarbejde på tværs af brancher, institutioner og kompetencer fremhævet som den afgørende løsning. Og her blev DANDY Business Park fremhævet som et godt eksempel på et sted, hvor en bred vifte af vidensmedarbejdere og virksomheder mødes og samler kompetencerne for at skabe nye løsninger. *

AI Award 2022: Kaffe og kunstig intelligens tog prisen

For andet år i træk kårede Industriens Fond en virksomhed, der på innovativ vis bruger kunstig intelligens i forretningen. I år gik prisen til BKI, der har innoveret den traditionelle kaffeproduktion.

– **Det har været en nobrainer** at være involveret i virksomhedernes projekter med et udtømmeligt potentiale og konkrete anvendelsesmuligheder i industrien af robotter, software og data.

Sådan indledte direktør for Industriens Fond Thomas Hofman-Bang kåringen af den nationale AI Award 2022, som blev uddelt på Innovationsfestivallen.

– Danske virksomheder skal være verdens førende inden for kunstig intelligens og muligheder for teknologi. Derfor hylder vi dem, som tør og lykkedes med deres AI-projekter, fortsatte han.

Innovativ kaffeproduktion

Prisen gik til BKI, som ved hjælp af kunstig intelligens har fået sat kaffens smagsprofiler på formel, hvor algoritmer sikrer kaffen den helt rigtige smag. Det medfører både besparelser og fleksibilitet i indkøbsprocessen.

– En utraditionel løsning, hvor virksomheden har etableret en kultur med klart samarbejde mellem medarbejdere og teknologi, som bidrager til bæredygtighed og innovation af industrien, det var begrundelsen fra dommerpanelet

Scenen blev næsten fyldt, da BKI skulle op og modtage prisen. Et vidne om, at medarbejderteamet har været afgørende for, at projektet lykkedes.

– Samarbejdet med Dansk Teknologisk Institut har vist, hvad der kan ske, når praktiske grise som os går sammen med teknologiske eksperter, sagde en repræsentant fra BKI.

Bæredygtighed og CO₂-aftryk i fokus

Sidste års vindere startup-virksomheden SYNCSENSE brugte pengene til første prototype af deres digitale træningsteknologi, der skal gøre løsningen skalerbar. BKI ved også godt, hvad de skal bruge de 200.000 kroner til.

– Vi har gjort os en lang række erfaringer på tværs af organisationen. Det er første skridt på en lang rejse. Nu har vi en masse ideer, som vi skal jage og i gang med – bl.a. fokus på bæredygtighed og et mindre CO₂-aftryk, lød det fra BKI. *

AI Award 2022

Med prisen hylder AI Denmark og Industriens Fond for andet år i træk en dansk virksomhed, som har arbejdet hårdt for at integrere kunstig intelligens i forretningen. Formålet er at motivere og inspirere endnu flere virksomheder til at bruge kunstig intelligens. Præmien på 200.000 kroner skal styrke vinderens arbejde med videreudvikling af kunstig intelligens i forretningen.

Årets AI Award gik til BKI, der bruger algoritmer til at sikre kaffen den helt rigtige smag. Derudover fik de to andre finalister virksomhederne Nethire og Tier1 Asset 20.000 kroner hver til videreudvikling af deres løsninger med kunstig intelligens.



”Danske virksomheder skal være verdens førende inden for kunstig intelligens og muligheder for teknologi. Derfor hylder vi dem, som tør.”

Thomas Hofman-Bang, direktør Industriens Fond.

VOXPOP: Derfor besøgte de Innovations- festivalen 2022



Fødevarer virksomheder, tech-virksomheder, virksomheder med fokus på grøn energi, uddannelsesinstitutioner – og mange andre. Et godt billede på en bred innovationsfestival, der favnede diversitet og synergi. Vi spurgte nogle af de nysgerrige deltagere, hvilken viden og nye perspektiver de tager med hjem.



Shanelikade Costa, Work-Live-Stay

– Hos Work-Live-Stay har vi fokus på innovation i forbindelse med rekruttering og fastholdelse af kvalificeret arbejdskraft. Efter at have hørt 'Tiltrækning af kvalificeret arbejdskraft' og 'Digital onboarding af nye medarbejdere' har jeg fået viden om nye teknologier og et indblik i fremtidens muligheder inden for digitalisering.

Men især én ting vil jeg tage med herfra, nemlig at vi skal have et åbent mindset og turde at gå nye veje.

Marie Falk, UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole

– Uddannelsesinstitutioner har en forpligtelse i at uddanne til de virksomheder og brancher, der har behovet for arbejdskraft og samtidig følge med i, hvor brancherne bevæger sig hen. Som Uddannelseschef for teknologi og proces har jeg fokus på alle de repræsenterede områder til Innovationsfestivalen med undtagelse af byggeri. Især Trefors oplæg 'Netopbygning og sektorkobling' taler ind i det, vi arbejder med og kunne være en typisk opgave for vores studerende.

Jeg er særligt overrasket over, hvor stort arrangementet er. Og jeg er meget imponeret over både mængden af oplæg, men også diversiteten i oplæggene.

Christina Christensen, Fayrefield Foods

– Jeg deltager i Innovationsfestival 2022 for at opnå ny viden og få indsigt i, hvad der rører sig inden for fødevarer og digitalisering. Jeg har hørt oplæggene 'Bæredygtig produktion/produktoptimering', 'HolyGrail' og 'Bæredygtig affaldssortering, og tilegnet mig ny viden om upcycling af plastik, men også lært om Digimarc og serialiserede QR-koder. Jeg er ikke alene positivt overrasket over de mange spændende oplæg, men også overrasket over den store opbakning til arrangementet.



Mikkel Frost Schjerner, SDU RIO

– Foruden at netværke på festivalpladsen ønsker vi hos RIO at blive klogere på de nye teknologier, som rører sig og undersøge, hvilke retninger vi kan tage forskningen. Generelt har vi i RIO et stort fokus på solceller og vindenergi, men efter at have hørt paneldebatten med Green Tech Center om energiomstillingen og flere oplæg i energitellet har vi erfaret, at vi skal have mere fokus på biomasse.

Jeg er overrasket over, hvor bredt favnende festivalen er. Både emnerne, som relaterer sig til bæredygtig innovation, men også målgruppen og den mangfoldighed, som er her på pladsen.



Michael Blohm, Ausfahrt.com

– Med et klimapositivt rejsebureau er mit fokus på mobilitet, energi og bæredygtighed. Jeg har hørt paneldebatten med Green Tech Center omhandlernde energiomstillingen og oplæggene 'Bæredygtighed i praksis' og 'Bæredygtige løsninger i virksomheder'. Alle vældig interessante og brugbare i min søgen efter, hvordan jeg kan arbejde med flere bæredygtige tiltag i fremtiden. Det, jeg især kan tage med herfra, er, at det ikke er enten/eller men derimod både/og. Og med Innovationsfestivalens diversitet er mulighederne mange og undskyldningerne få.



Per Hein, Vejle Erhverv

– Hos Vejle Erhverv arbejder vi med iværksætterier inden for vores strategiske fokusområder, som er Food, Digitalisering og Green Tech. For mit vedkommende bliver Innovationsfestivalen i år brugt til at få en fornemmelse af, hvor folks interesse ligger. Især Green Tech har haft stor interesse. Og jeg er desuden blevet bekræftet i, at bæredygtighed er på alles læber.

Til trods for, at jeg arbejder med innovation til dagligt, er det en fornøjelse at se alle de mange innovative virksomheder, der finder på nye produkter og løsninger, som sammenlagt gør en kæmpe forskel. På en dag som i dag går jeg og glæder mig over, at der er så meget innovation.



Nienke Nijenhuis, ND&Communication

– Det primære formål med min deltagelse er at netværke. Men med en stor interesse i energi og den grønne omstilling har jeg hørt Mia Wagners åbningstale, paneldebatten om energiomstillingen og Vejle Nords Klimapartnerskab. De mange spændende oplæg har bekræftet mig i, at det stadig er så vigtigt at få fortalt de mange forskellige vinkler på energi, og det vil vi med den grønne omstilling. Der er meget, der skal kommunikeres, og der er mange muligheder for mig som kommunikationsrådgiver.



Om Givesco

Givesco er en fondsejet koncern med en række brands inden for kage, dessert og konfekturer. Som eksempler kan nævnes Jakobsens Bakery Ltd., DanCake og Carletti. Med et stort branchekendskab og produktviden inden for foodindustrien har koncernen et langsigtet blik på investeringer, som kan skabe synergieffekter med de øvrige brands.



”Vi må aldrig blive mere synlig end de enkelte virksomheder”

De går stille med dørene, men det går ikke stille for sig. Givesco er på en udviklingsrejse, og der er flere grunde til, at placeringen i Food Innovation House understøtter den rejse.

Du har helt sikkert hørt om Carletti, Jacobsen Bakery og DanCake. Men har du hørt om Givesco? Måske ikke. For selvom de er moderskabet for en række brands inden for kage, dessert, konfekt og snacks, forsøger virksomheden ikke at være i front.

Det er de enkelte virksomheder, der skal markedsføre sig selv, alt imens Givesco holder sig i baggrunden og sikrer fundament og udvikling.

– Vi må aldrig blive mere synlig end de enkelte virksomheder. Vi stiller os sjældent frem i medierne, men vil meget gerne fortælle om, hvad det betyder for os at være her i parken, fortæller Henning Siersbæk, der er vicekoncerndirektør i Givesco.

Inspireret til udvikling

Og netop DANDY Business Park har en særlig betydning for Givesco. Virksomheden har nemlig været en del af parken helt fra starten. Som stor fødevarer virksomhed blev det også naturligt, at de blev en del af etableringen af Food Innovation House, som de nu bor i på anden sal.

– Vi er et lille kontor, så det er rart at være en del af nogen større, hvor vi bliver inspireret og mindet om behovet for udvikling, siger Henning Siersbæk.

Som virksomhed, der lever af at finde, forme og skubbe mindre virksomheder frem, giver placeringen i Food Innovation House særlig god mening. Der bliver sat investeringscases og spændende samarbejds muligheder op med startups og mindre virksomheder, som Givesco benytter sig af, når begge parter kan bidrage til hinandens udvikling.

– Mange af de virksomheder og projekter, vi bliver koblet op på, er fokuseret på plantebaserede produkter. For os er det afgørende, at virksomheden er i synergi med det, vi selv arbejder med, så vi ikke kun kan byde ind med en investering, men også med vores viden, forklarer Henning Siersbæk.

Udvikling kræver udvidelse

Givesco har den seneste tid været på en udviklingsrejse. De otte mand på hovedkontoret er udvidet til tolv, og det betyder, at der er blevet en

smule trængt. Derfor spurgte man DANDY Business Park til råds. Løsningen blev at rive en væg ned ind til naboen Northern for at låne lidt kvadratmeter. De lånte kvadratmeter får Northern retur i den anden ende, hvor der er blevet nedlagt et mødelokale.

– Det har stor værdi for os, at der bliver lyttet til vores behov, og at der fortsat er plads til os, når vi udvider, fortæller Henning Siersbæk.

De tilføjede kræfter til Givesco-teamet er inden for forretningsudvikling samt indkøb. Man vil gerne være stærkere og opnå synergi på strategisk indkøb og produktudvikling i hele koncernen.

– Vi er nødt til at udnytte vores potentiale endnu mere – både internt og på tværs af de enkelte virksomheder så vi kan styrke samarbejdet med hinanden. *

”Vi er nødt til at udnytte vores potentiale endnu mere – både internt og på tværs af de enkelte virksomheder.”

Henrik Siersbæk, vicekoncerndirektør i Givesco

Infrastruktur og innovativt miljø afgjorde valget

Igus er verdens største sprøjtestøber af højteknologisk plast, og virksomheden tæller globalt mere end 4.500 ansatte. De otte af dem arbejder i det danske datterselskab, som rykkede ind i Resilience House, da huset stod klart i 2017.

Med afsæt i virksomhedens 50-60 recepter på såkaldte tribopolymere udvikler Igus kundetilpassede løsninger til mere end 50 brancher verden over. Hvert år blander man 500 nye recepter til tekniske komponenter i plastik som fx energikæder, spindel-møtrikker og glidelejer. Af sidstnævnte bliver der alene til bilindustrien i Tyskland produceret over 200 millioner årligt.

Bilindustrien er et af de helt store områder, men også jernbane- og landbrugsteknologi, maskinværktøj, emballage-, fødevare- og medicindustrien og virksomheder, der leverer løsninger inden for vedvarende energi, er blandt kunderne. Krav og behov er forskellig fra branche til branche og fra år til år. Derfor er innovation et vigtigt nøgleord.

Da Henrik Borch blev administrerende direktør i 2017 og skulle finde adressen til det danske domicil, var muligheden for at bo sammen med andre virksomheder, der havde fokus på innovation, fremdrift og vækst et vigtigt argument. Et andet var beliggenhed og infrastruktur.

Virksomhedskulturen er vigtig

Listen over de muligheder, Henrik Borch ser i DANDY Business Park, er lang. Som leder vægter han det sociale, og derfor er det positivt, at der både er fælles julefrokost, fredagsbar, fitnessrum og løbestier.

– Medarbejderne bor forskellige steder i landet, men Vejle ligger centralt for alle. Da jeg blev ansvarlig, var det vigtigt for mig at skabe rammerne for en god virksomhedskultur. Det kræver, at medarbejderne har lyst til at komme på kontoret nogle dage om ugen, lyder det fra Henrik Borch.

Beliggenheden gør det samtidig let for kollegaerne i moderselskabet i Tyskland at flyve til og fra Billund, når de skal til møder i det danske datterselskab.

– Vores gæster kommenterer ofte på, at

det er lækre lokaler og dejlige omgivelser. Jeg tager dem da også med ned i byen til Fjordenshus og Skyttehusen, hvorfra de kan se Bølgen. Og så ligger vi bare i et naturskønt område, siger Henrik Borch.

Siden Igus flyttede ind i Resilience House, har parken udviklet sig med flere huse, brancher og virksomheder, der ligesom Igus sætter pris på det innovative miljø. Derfor har man også samarbejde med et par af de andre virksomheder.

– Og da jeg hørte om muligheden for et universitet her, blev jeg virkelig glad. Det vil helt sikkert kunne gøre en forskel, når vi skal rekruttere nye medarbejdere, understreger han.

Derfor siger vi polymerer

I Igus er man opmærksom på, at plastik ikke er det mest populære ord, men der er faktisk et miljøaspekt i virksomhedens favør ved, at deres komponenter til bevægelige dele netop er i plastik og ikke metal.

– Forestil dig en cykelkæde. Den smører du, så den ikke rustner. Vores støbte plastløsninger rustner ikke, og så tilsætter vi uskadelige smøreparkter, som ligger homogent i alle materialerne. Derfor er de smørefrie, fortæller Henrik Borch.

Den detalje gør, at olie og smørefedt ikke bliver skyllet ud med vandet, når man fx højtryksrensere maskiner, hvor komponenterne indgår.

Sender plast i cirkulation

Fordelene ved den højteknologiske plastik gør på ingen måde, at Igus ikke er opmærksom på udfordringerne. Situationen med plast i verdenshavene er alvorlig, men da Igus udelukkende producerer industrikomponenter, er det ikke forbrugsvarer, som ender i verdenshavene. Trods det har man fokus på miljø, cirkulær økonomi og CO₂-aftryk fra produktionen, der foregår i Tyskland.

– Ud over, at vi har udviklet en løsning, hvor vi tilgodeser miljøet med det kontrollerede smøremiddel i vores komponenter, benytter vi solenergi på fabrikken i Tyskland og også genanvendt plastik i produktionen, siger Henrik Borch.

Genindvindingsprogrammet 'chainge' er et godt bevis på, at Igus tager CO₂-aftrykket og den cirkulære økonomi alvorligt. En af virksomhedens løsninger er energikæder, hvor der løber kabler i. Energekæderne bliver slidt med tiden, og allerede i 2019 begyndte man at tage dem retur for at genanvende plastikken.

– Vores ejer er utroligt visionær. Ikke nok med, at vi tager energikæderne retur, nu har vi taget næste skridt og betaler kunderne for de energikæder, de sender retur – også fra andre leverandører – altså vores konkurrenter, fortæller Henrik Borch.

Siden programmet blev indført, har man indsamlet og genanvendt 32,3 ton plast på verdensplan, og programmet har givet en reduktion i CO₂-udledningen på 28%.

– Jeg sammenligner det ofte med økologien. Da det kom frem, havde vi masser af undskyldninger. Det var for dyrt, og udvalget var ikke stort nok. Det er ikke en undskyldning i dag. Vi skal som virksomhed fjerne undskyldningerne og motivere til at bidrage til den cirkulære økonomi. Returnering af energikæderne er første skridt, slutter Henrik Borch og kan glæde sig over, at bæredygtighed også er et vigtigt fokusområde i DANDY Business Park. *

”Medarbejderne bor forskellige steder i landet, men Vejle ligger centralt for alle.”

Henrik Borch, administrerende direktør, Igus

* Fremtid: Direktør Henrik Borch håber på, at et universitet i parken bliver en realitet.

Om Igus

Igus blev etableret i 1964

Virksomheden har 4.500 ansatte globalt, hvor af ca. 2000 af dem arbejder i Tyskland

Der er datterselskaber i 35 lande, hvoraf virksomheden i Vejle er et af dem

De otte medarbejdere i Vejle står for hele betjeningen af det danske marked

Alle løsninger bliver produceret i Tyskland

Internettet er opgraderet – metaverse er fremtiden



Vidste du, at du kan mødes med dine kollegaer i virtuelle universer, hvor teknologien giver tæt på de samme muligheder, som hvis I stod fysisk over for hinanden? Virksomheden SynergyXR er ikke i tvivl om, at metaverse er fremtiden. Og der går ikke lang tid, før teknologien bliver en del af din hverdag.

Jeg kigger ind i en brønd, hvor jeg detaljeret kan se alle dele, som var jeg der fysisk. Var jeg teknisk ekspert i brønde, kunne jeg stå og guide en medarbejder i Mexico, mens jeg befinder mig hjemme i Danmark.

I virkeligheden står jeg på SynergyXR's kontor i Aarhus med VR-briller på, hvor CEO Mads Troelsgaards avatar viser mulighederne ved teknologien. Han trækker møbler ind i et virtuelt lokale, som var han indretningsarkitekt. Og hiver Qantum – AI Innovation Houses konferencelokale – ind i rummet som en bobbel, jeg kan gå ind i. Med mit joystick kan jeg bevæge mig og følge skærmen 360 grader rundt.

Den aarhusianske teknologivirksomhed specialiserer sig nemlig i corporate metaverse, som handler om at forene de virtuelle universer. Derfor har SynergyXR skabt en platform til virksomheder, hvor VR (virtual reality), AR (Augmented reality) og MR (Mixed reality) bliver forenet i én platform. Kort sagt det bedste af alle virtuelle teknologier.

– Teknologien er interessant for store, globale virksomheder – især i industrien. Det giver dem muligheden for at mødes virtuelt og samarbejde omkring opgaver, uden at de skal transportere medarbejdere rundt i hele verden. De kan også nemmere onboarde nye medarbejdere. Det lyder ikke kun smart, men kan også give store besparelser og større effektivitet, fortæller Mads Troelsgaard.

Fra startup til skaleup

Virksomhedens rejse startede allerede i 2013, som virksomheden Unity Studios, der arbejdede med AR og VR. I 2018 blev virksomheden til SynergyXR, hvor Mads og hans kompagnoner Sune og Thomas selv udviklede den moderne teknologiplatform internt, inden de første investorer kom til. Og siden har det taget fart. I dag er SynergyXR's backend bygget op på Microsoft Archer for at gøre det nemmere for virksomheder.

– Fordi vores kunder er virksomheder, har vi et stærkt securitysystem. De fleste kører i forvejen deres data gennem Microsoft Archer, og det giver derfor en tryghed, at de også gør det med vores teknologi, forklarer Mads Troelsgaard.

Metaverse kommer til trekantområdet

SynergyXR har en mission. At udbrede metaverse til virksomheder. Som en del af det, har det været attraktivt med en forbindelse i Trekantområdet, og derfor blev virksomheden partner i AI Innovation House tidligere i år. Indtil videre har de ikke et fast kontor, men bruger mødefaciliteterne og har implementeret deres teknologi i huset. Fx kan du prøve et sæt VR-briller i receptionen.

– Man skal prøve vores teknologi for at forstå den, og her er AI Innovation House et rigtig godt sted at være. Der



Hvad er metaverse?

Betegnelsen 'metaverse' er en sammentrækning af ordene 'meta' og 'univers' og handler om at forene den virtuelle og den fysiske verden.

Der er mange holdninger til definitionen af begrebet, men de fleste definitioner omfatter VR (virtual reality), AR (Augmented reality) og MR (Mixed reality).

Som en efterkommer af internettet forventer man, at metaverseet snart bliver en naturlig del af vores hverdag.

Prøv SynergyXR's teknologi

I AI Innovation House kan du opleve Innovationslegepladsen, som er stedet med flere spændende digitale elementer. Her finder du bl.a. Extended Reality, og netop her kan du opleve SynergyXR's bud på metaverset. Du kan allerede nu afholde møder i metaverset. Kontakt Sara på Matchmaking-kontoret i AI Innovation House for mere information.

* **Scaleup:** Investorer er afgørende for, at SynergyXR er gået fra startup til scaleup. Senest har de fået både finske investorer og en lokal aarhusiansk virksomhed med ombord.

kommer mange spændende mennesker ind og ud af huset. Vi samarbejder allerede med Atea og har fx koblet noget af deres teknologi op på vores software, og vi håber at finde andre interessante samarbejds muligheder med andre virksomheder i huset på sigt, siger Mads Troelsgaard.

Udover synergien med AI Innovation House samarbejder SynergyXR også med studerende fra Aarhus Universitet, som får lov at låne et par skriveborde på kontoret, når de har brug for det.

– Når de studerende kommer hos os, bliver de bedre forberedt på en verden med metaverse. Samtidig er de nysgerrige og kan se på teknologien med andre øjne end os garvede rotter, så det er virkelig win-win, fortæller Mads Troelsgaard.

Snart en del af hverdagen

Ifølge Mads Troelsgaard er Metaverse en naturlig udvikling af vores kommunikationssystem. Vi startede med røgsigna-

ler, og har brugt teknologi til at udvikle telefoner og internettet.

– Da internettet kom i 1991, var der mange, der ikke forstod meningen. I dag kan vi ikke forestille os at leve uden. Nu er vi gået fra et internet i 2D til et internet i 3D, som giver et ekstra lag af muligheder.

Selvom SynergyXR fortsat kun har fire år på bagen, har de gennemgået en rivende udvikling. Mads forventer, at der i den sidste halvdel af 2022 særligt sker noget. Og næste år forventer han et modspil fra Apple, som vil sætte en ny metaversebølge i gang.

– Priserne er så lave nu, at flere kan være med. Ud over Danmark er vi godt til stede i Vesteuropa og er også på vej ind i USA. Jeg tror ikke, der går mere end fem år, før VR, AR og MR er en naturlig del af mange virksomheder og også mange forbruges hverdag. *



Bytte, bytte ... lokaler



"Hvis nu vi flytter dem over til dem, og så de andre derover. Så skal der bare lige rives en væg ned her, og bygges en ny op her." Det er et puslespil i den høje sværhedsgrad, når lejere i parken får brug for mere plads. Men løsningen, den findes altid.

Lejere flytter ud, lejere flytter ind. Og så er der de mange, der bliver – og nogle får brug for mere plads. Når det sidste sker, er der mange ting, der skal gå op. Fx har Givesco ansat flere medarbejdere, så pladsen på øverste etage i Food Innovation House er blevet for træng. En væg skal rives ned ind til Northern kontor, så der er lånt plads derfra. Og et mødelokale er flyttet til at give Northern den lånte plads i den anden ende. I både Resilience House, Green Tech House og Advice House er der lignende eksempler.

Det er udlejer, Martin Sørensen, der koordinerer en løsning med lejerne, inden opgaverne sendes videre til parkens driftsteam.

– Når Martin kontakter os, tager vi kontaktlisten over håndværkere frem og ser, hvad der kan lade sig gøre. Det er ikke bare at rive en væg ned. Der kan ofte opstå benspænd med brandanlæg, ventilation og sensorer. Men vi finder altid en løsning, fortæller Michael Juul fra driftsteamet, der er uddannet tømrer. Det er som regel ham og hans kollega, Jan, der tager sig af opgaven.

Minimal byggestøj

Michael har aldrig oplevet klager fra de øvrige lejere, når der bliver rokeret rundt.

Måske fordi, man allerede har taget hensyn til, at det er en arbejdsplads, man borer på. Derfor har parken kun aftaler med håndværkere, som har mulighed for at holde det ekstra larmende arbejde til før klokken 8:00 og efter klokken 16:30.

– Jeg oplever kun glade lejere. Og det er jo det, vi ønsker, og derfor, at både parken og Martin imødekommer lejernes ønsker, fortæller Michael.

Men det er ikke kun, når der skal ske omrokeringer, at driftsteamet står klar. Når nye lejere flytter ind, eller der bare er brug for nye skriveborde eller fornyelse i indretning, står de også klar til at hænge hylder op eller skruer møbler sammen.

– I driftsteamet har vi hver vores håndværkerbaggrund, der betyder, at vi kan hjælpe med mange opgaver. Så slipper man for at skulle til at finde håndværkere udefra. Det er vigtigt for os, at det er genkendelige ansigter, der kommer rundt til lejerne. *



"Jeg oplever kun glade lejere. Og det er jo det, vi ønsker."

Martin Sørensen, ejendomschef, DANDY Business Park



Nye kan flytte ind

Er din virksomhed – eller en du kender – på jagt efter kvadratmeter i parken?

Der er opstået nye muligheder, som du kan høre mere om, hvis du giver Martin ring på 30 74 73 47.

Carsten sparer fitnessabonnementet

Det behøver ikke være besværligt at komme afsted til træning. I hvert fald ikke, hvis du bor i DANDY Business Park. En af dem, der benytter sig af muligheden, er Carsten, der bruger tilbuddet til at styrketræne ved siden af sine andre sportsaktiviteter.

Tre mænd står i fitnessrummet og pruster, mens vægte bliver løftet. Musikken har de selv valgt. De har nemlig blot koblet deres egen telefon på højtaleren i lokalet. En af de tre er Carsten Tallerup. Han er her et par gange om ugen og bruger primært vægtene og kabelmaskinen. Nogle gange hopper han på kondicyklen, men det sker ikke så tit.

– Det er meget normalt, at vi er en lille håndfuld her om eftermiddagen. Det er ofte de samme, jeg møder hernede, men det er hyggeligt, at man møder nogle fra de andre

virksomheder, som man måske ikke ellers ville tale med, siger Carsten, der er chefkonsulent for Akademikernes A-kasse.

Fra kontor til fitness på ét minut

Carsten tror på, at hele kroppen skal trænes for at holde sig sund. Og mens ugens andre dage går med paddletennis, mountainbike og floorball, så har han brug for styrke og udstræk.

Derfor er han glad for, at hans arbejdsplads ligger i DANDY Businesspark, hvor han kun

skal ud af Advice House og ind ad døren i nabohuset Green Tech Lab for at have fitnessfaciliteter til rådighed.

– I en travl hverdag er det rart, at man ikke skal bruge tid på at køre til og fra et fitnesscenter. Vi kender også alle det med, at når først man kommer hjem, så er det svært at slæbe sig afsted. Så det rart, at jeg kan træne lige efter arbejde, fortæller Carsten og tilføjer:

– Jeg bruger i forvejen mange penge på udstyr og kontingenter til mine andre fritidsinteresser, så det betyder meget, at jeg ikke skal bruge penge på et fitnessabonnement også, siger han.

Når træningen er slut, går Carsten ned i omklædningen i kælderens, hvor der også er mulighed for et bad, inden han kører hjem med god samvittighed. *



"Jeg bruger i forvejen mange penge på udstyr og kontingenter til mine andre fritidsinteresser, så det betyder meget, at jeg ikke skal bruge penge på et fitnessabonnement også."

Vil du bruge parkens fitnessrum?

Du kan benytte parkens fitnessrum og de tilhørende omklædningsfaciliteter i Green Tech Lab døgnet rundt. Mellem 07:30 og 17 er der fri adgang. Uden for dette tidsrum skal du bruge din chip til at komme ind. Besøg Janice i receptionen i Green Tech House for at få din chip omkodet til fitness-faciliteterne.



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

7. NOV., 14. NOV. OG 21. NOV.

MASKINLÆRING OG FORUDSIGELSER AF ELFORBRUG



Kom med på et 3-dages kursus med start 7. november, hvor du får konkrete redskaber til at udvikle neurale netværk til forecasting af tidsseriedata. På kurset bliver du samtidig introduceret til forskellige typer af neurale netværk og hvordan de kan anvendes til at forudsige danske husstandes elforbrug.

14. NOVEMBER

MØD LARS TVEDE – OG FREMTIDEN



Vi får besøg af Lars Tvede, der er aktuell med sin nye bog 'Fremtidsklar'. Til dette gå hjem-møde kan du se frem til at par spændende timer og en sjælden tur ind i fremtiden – hvad kan vi gøre personligt og professionelt for at blive fremtidsklar?

14. NOVEMBER

EKSPORTSTART – SPARRING VIA 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. Få uvildig og gratis sparring på din eksportstrategi. Tilbuddet gennemføres i et samarbejde mellem Trade Council, AI Innovation House og StartUp Vejle.

29. NOVEMBER

DIGITAL PRODUKTION



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

