



AI / DIGITALISERING:

**Personligt drømmer jeg om
en revolution**

s. 20

GREEN TECH:

**Ambitiøs indsats vækster
grønne iværksættere**

s. 26

FOOD INNOVATION:

**Noly Food skifter gear i
Food Innovation House**

s. 30

**DANDY
BUSINESS
PARK**

NR 4

► INNOVATION I ØJENHØJDE FOR BÆREDYGTIG VÆKST

news*

Q3
2023

ESG I ØJENHØJDE:

**Sammen tager
vi ansvar for en
bæredygtig fremtid**

s. 4

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. 10

DBP:

Tag med på rejsen mod Danmarks mest bæredygtige erhvervspark



Udgiver:

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

Redaktør:

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

www.dandybusinesspark.dk

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

Koncept, design og journalistik:
Mediegruppen A/S

Oplag:
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. 14

FOOD INNOVATION:

Mød den nye køkkenchef i DANDY Business Park



s. 24

GREEN TECH:

Afkobling 2030-programmet hjælper virksomheder i en mere bæredygtig retning

- s. 8
Efter- og videreuddannelse med SDUx
- s. 9
Nyt partnerskab med Sygehus Lillebælt
- s. 10
ESG-tiltag, der batter på klimakontoen
- s. 12
Stemmer fra en mangfoldig arbejdsplads
- s. 17
HandsOn Mikrofonden: Nye bæredygtige investeringer
- s. 18
Innovationslegepladsen: Bliv klogere på teknologier og få ny viden

- s. 20
Fra ABC til AI: "Personligt drømmer jeg om revolution"
- s. 26
GT-program løftede imponerende mange iværksættere videre
- s. 28
De sætter turbo på plante-baserede fødevarer
- s. 30
NOLY Food skifter gear
- s. 32
Kalender: Det må du ikke gå glip af



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.

BÆREDYGTIG FREMTID:

Vores kollektive ansvar for forandring



Jørgen Andersen

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

I en verden præget af udfordringer som klimaforandringer og miljømæssig nedbrydning er det mere vigtigt end nogensinde før at erkende, at bæredygtighed er et fælles ansvar. Uanset om vi er virksomhedsejere, brugere eller samfundet som helhed, har vi alle en afgørende rolle at spille i at forme en bæredygtig fremtid. Og selvom udfordringerne kan synes overvældende, er der håb for fremtiden gennem vores fælles indsats.

Bæredygtighed er ikke længere blot et valgfrit tilvalg, men en nødvendighed for virksomheder overalt. Som erhvervspark har vi en unik mulighed for at påtage os ansvaret for den bæredygtige omstilling og skabe en positiv indvirkning på vores omgivelser.

I DANDY Business Park har vi for længst taget de grønne arbejdspladser på, og med en lang række tiltag sigter vi mod at være CO₂-neutrale i 2030.

Ved at integrere bæredygtighed i vores forretningspraksis kan vi skabe en positiv indvirkning på miljøet og samtidig styrke virksomhederne i parken. Fra at reducere vores miljøpåvirkning og implementere energibesparende foranstaltninger til at fremme ansvarlige indkøbspraksisser og mindske spild, er der mange skridt, vi kan tage, og vi er allerede godt på vej. Ved at være bevidste om vores forsyningskæde og minimere spild kan vi ikke kun mindske vores miljømæssige fodaftryk, men også opnå økonomiske besparelser og differentiere os på markedet og samtidig være parat til den nære fremtids ESG-rapportering.

Målene er blandt andet at øge biodiversiteten i erhvervsparken, at tilbyde grønne transportmuligheder og med afdærdskampagner hjælpe parkens lejere til en mere klimabevidst hverdag.

Vi tror på, at vi når længere sammen end hver for sig, og at samarbejde kan føre til innovative løsninger og videnuveksling, der accelererer den bæredygtige omstilling her i parken. Både via de store tiltag som en solcellepark og et green mobility center, men også de små tiltag i hverdagen som for eksempel mindre madspild, intelligent genbrug og et lavere forbrug.

Ved at være opmærksomme på vores forbrugsmønstre og vælge bæredygtige produkter og tjenester kan vi sende et stærkt signal til vores kunder om at prioritere bæredygtighed. Dermed kan vi sammen skabe en efterspørgsel efter grønne og ansvarlige løsninger.

Så lad os tage på denne rejse mod en mere bæredygtig fremtid sammen. Lad os udforske nye veje, dele vores erfaringer og opbygge et stærkt fællesskab af mennesker, der tror på, at en bedre verden er mulig. *

God fornøjelse!



ESG som innovationsdagsorden skaber øget konkurrenceevne

Der var fart på fredag formiddag 12. maj i den fyldte event-sal Quantum i AI Innovation House. Et stærkt lineup af veloplagte oplægsholdere klædte de over 80 deltagere på til den nære ESG fremtid.

Dagens keynote speaker var Trine Plambach, Director of Digital Sustainability og ansvarlig for Alexandra Institutets forretningsområde 'Digital Bæredygtig Omstilling'. Hun har over 20 års erfaring med bæredygtig innovation og fortalte om, hvordan digitalisering kan være en game changer til vejen mod en bæredygtig omstilling.

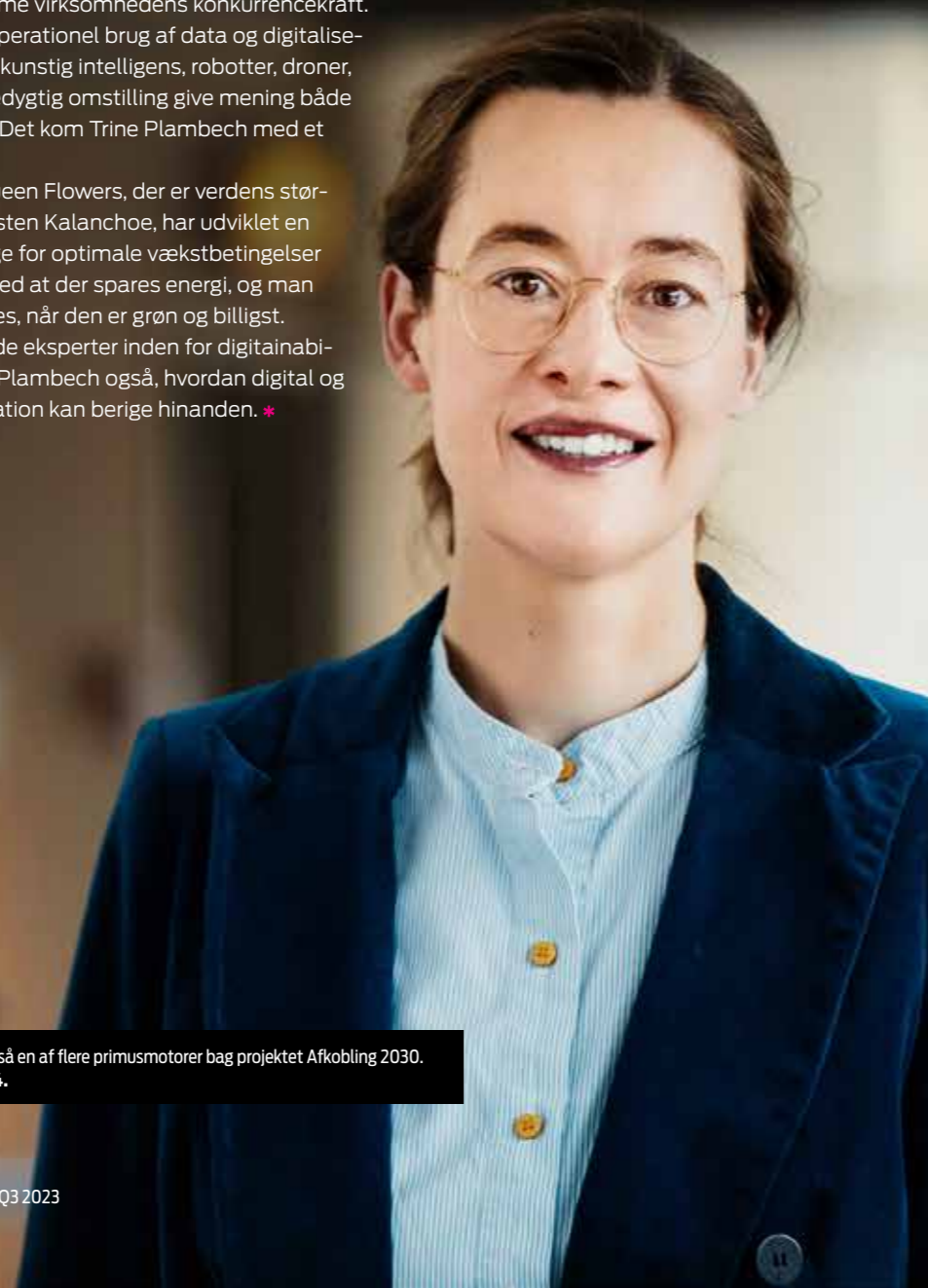
– Digitalisering kan fremme alle 17 verdensmål, og der er dermed ingen af de udfordringer, vi står overfor, hvor digitalisering ikke vil være relevant. Digitalisering muliggør helt nye måder at løse de udfordringer vi står overfor, hvilket gør det så interessant, sagde Trine Plambach og fortsatte:

– Virksomheder, der bruger digitalisering som løftestang for bæredygtig omstilling, vil også typisk opleve, at den øgede digitalisering vil have andre positive effekter, som kan fremme virksomhedens konkurrencekraft.

Med strategisk og operationel brug af data og digitalisering som for eksempel kunstig intelligens, robotter, droner, sensorer osv. kan bæredygtig omstilling give mening både for klima og bundlinje. Det kom Trine Plambach med et konkret eksempel på.

– Virksomheden Queen Flowers, der er verdens største producent af blomsten Kalanchoe, har udviklet en algoritme, der kan sørge for optimale vækstbetingelser i drivhuset, samtidig med at der spares energi, og man sikrer at energien bruges, når den er grøn og billigst.

Som en af de førende eksperter inden for digitainability fremhævede Trine Plambach også, hvordan digital og bæredygtig transformation kan berige hinanden. *



Trine Plambach er også en af flere primusmotorer bag projektet Afkobling 2030. Læs mere på side 24.

Hvad betyder ESG?

Environmental – hvordan påvirker din virksomhed miljøet såsom CO₂-udledning, råvareforbrug, vandforbrug, affaldssortering og ressourceforvaltning

Social – handler om din virksomheds interaktion med samfundet og dens interessenter så som medarbejdere, kunder, leverandører og det lokale samfund. Det kan også omfatte arbejdsforhold, menneskerettigheder, diversitet, inklusion og kundetilfredshed

Governance – handler om virksomhedens ledelse og styring herunder for eksempel etiske principper, ansvarlig beslutningstagning og gennemsigtighed i rapportering



"Jeg synes, det har været et fantastisk godt program, og man føler virkelig, at det kører lige fra det ene til det næste til det tredje til det fjerde. Det har været kompetente og charmerende foredragsholdere, så jeg synes, det har været en rigtig fin proces, vi har været igennem, og man står meget bedre her bagefter."

Finn Ulbæk, direktør, Den Danske Udbudsportal



* Linda Højbye, som til dagligt arbejder med den tekniske validering af grønne virksomheder i Danmarks Eksport- og Investeringsfond, gav et indblik i de væsentligste drivere i den grønne omstilling.



* Rune Wagnersen, CEO i AB Electric, havde et oplæg om deres baggrund for at investere i ESG, og hvilke prioriteter der havde været afgørende for dem.



* Mads Christensen, sustainable development coordinator, product development, GreenTec A/S, gav blandt andet en indflyvning til, hvordan man kan være innovativ i sin produktudvikling, og hvor store fordele et bevidst valg af underleverandører og materialer kan betyde.



ESG for begyndere – bæredygtig viden, netværk og toneangivende aktører

Det kræver et vedvarende fokus at tage ansvar for en bæredygtig fremtid. Derfor er ESG-arrangementer en vigtig prioritet i DANDY Business Park og interessen er tydeligvis gensidig for husets lejere og partnere.

– Det er vigtigt ikke at være berøringsangst med ESG og tage et skridt ad gangen i retningen mod at blive endnu mere bæredygtige. Til at gøre vejen mod lovpligtig bæredygtighedsrapportering mere farbar er events som dette afgørende både for os som erhvervspark og vores lejere og partnere, siger Michaela Andersen, COO, AI Innovation House.

Til eventet 'ESG for begyndere' var der da også næsten fuldt hus, imens en bæredygtighedsblomst af værktøjer og inspiration blev foldet ud af de mange oplægsholdere.

– Der var en helt fantastisk stemning i Quantum hele formiddagen. Det er sjældent, man kan afholde et event, hvor folk har tid og mulighed for at blive hængende fra start til slut, uden at nogen begynder at liste videre, men det skete til dette arrangement. Det viser, hvor stor betydning ESG har for mange virksomheder i dag, siger Michaela Andersen. *



Vil du også blive klogere på ESG?

Gik du glip af eventet 'ESG for begyndere', så sæt kryds i kalenderen 27. oktober, hvor 'ESG for begyndere vol II' finder sted.

"Vi vil så småt begynde at arbejde med ESG og har ikke helt fået svar på det hele endnu. Det har givet nogle flere spørgsmål og nogle flere overvejelser. Et punkt, som vi kæmper utrolig meget med, er at finde ud af den her validering af den data, som vi samler op. Det kunne være fedt, hvis vi på et kommende seminar kunne få svar på, hvordan vi kan være sikre på, at den data, som vi får, er så valid som mulig."

Martin Eggert, CSO, Zispa



Klar, parat – ESG

– Start med at få plukket de lavthængende frugter, få lagt en strategi og kom i gang med rapporteringen, for der går ikke mange år, før virksomhederne vil blive mødt af krav fra omverdenen enten fra kunder, medarbejdere eller lovmæssigt. Sådan lød opfordringen fra konsulent, Ditlev Sloth Pless fra Deloitte, som i sit oplæg anbefalede de interesserede tilhørere at begive sig ud på bæredygtighedsrejsen.

Med overskriften "Dine kunder og konkurrenter transformerer sig, gør du?" rådede afdelingsleder hos Deloitte i Region Syddanmark, Ditlev Sloth Pless, deltagerne til at komme i gang med at arbejde med bæredygtighed og ESG. Virksomhederne vil få brug for at finde de rette emner, targets og initiativer for deres ESG-arbejde og begynde at skabe et validt datagrundlag, som kan danne fundament for deres kommunikation og rapportering.

– Virksomhederne vil få brug for at definere og måle på de rette emner, targets og initiativer for deres ESG-arbejde og begynde at skabe et validt datagrundlag, som kan danne fundament for deres kommunikation og rapportering, forklarede Ditlev Sloth Pless.

Et af formålene med at få lavet rapporteringen kan for eksempel være at fastholde eksisterende kunder og tiltrække nye, fordi kunderne i stigende grad stiller krav til virksomheder omkring både etiske, sociale og miljømæssige forhold. Det samme gælder i forhold til medarbejdere.

– Det er nemmere at fastholde og tiltrække kvalificeret arbejdskraft, hvis man som virksomhed fokuserer på ESG, konkluderede han.

Start med de nemme tiltag

– Når man som virksomhed begynder at fokusere på ESG, vil det ofte være mest overskueligt at starte med at minimere forbruget og dermed mindske den negative påvirkning af miljø og klima, og det er der intet i vejen med, ifølge Ditlev Sloth Pless.

– Start med at tage de lavthængende frugter – kan man sætte solceller på taget? Kan man lave nogle fantastiske tiltag, som både hjælper på ESG-agendaen – men også minimerer omkostningerne til for eksempel energi, vand eller brændstof, så det bliver en rentabel forretning?

De nye ESG-regler er vigtige for din virksomhed, fordi de første virksomheder allerede i 2024 bliver omfattet af lovkrav om bæredygtighedsrapportering.

Bankerne og pensionskasserne kommer også til at spille en kæmpe rolle i forhold til ESG, forklarede Ditlev, som opfordrede virksomhederne til at være på forkant.

– Gå ud og tal med jeres bank om, hvilke krav de kommer til at stille til jer fremadrettet. Og hør dem ad, hvilke gode, grønne lån de potentielt så kan give jer, hvis I lever op til de her krav.

Ditlev Sloth Pless anbefalede samtidig at få udviklet en omverdensanalyse, fordi det kan betale sig at se på, hvilke krav kunderne og bankerne stiller.

– Hele kongstanken med det her EU-direktiv er at flytte kapitalstrømme over i bæredygtige investeringer og at gøre det nemmere for investorer at tænke og investere bæredygtigt, fortalte Ditlev.

Men selv om der sker meget på området netop nu, er den forretningsstrategiske gulerod til at få øje på lidt endnu.

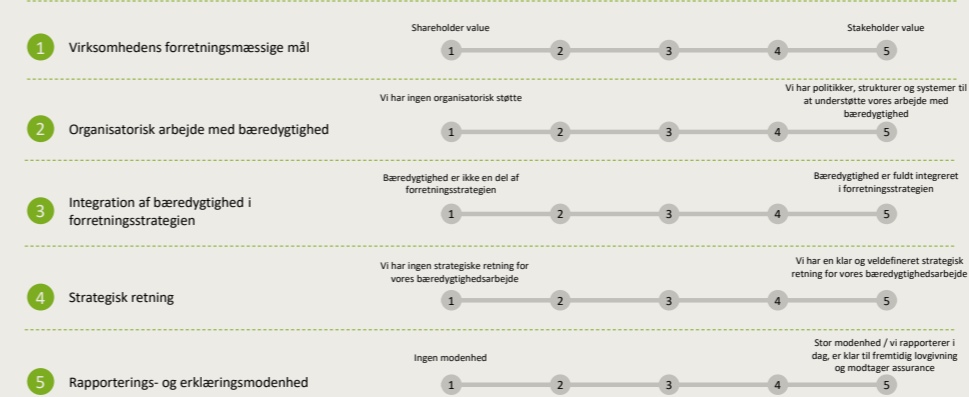
– Der er stadig mulighed for at opnå konkurrencemæssige fordele, fordi man kan gøre noget ekstra for at differentiere sig. Men lige om lidt, så bliver det her en hygiejnefaktor 'en licence to operate' noget, man skal gøre, for at man overhovedet bliver inviteret med til bordet, sagde Ditlev Sloth Pless.

Afslutningsvis præsenterede han et nyt digitalt ESG-værktøj, ESG Profilen, som kan hjælpe virksomhederne med for alvor at tage de første skridt mod at begynde at opsamle data og få fastlagt en konkret bæredygtighedsstrategi. *

Identificer fokusområder – lav plan!

TRIN 1: Placér virksomheden på baggrund af det aktuelle fokus og den nuværende indsats

TRIN 2: Placér virksomheden, hvor den ønsker at være om tre til fem år



* Et af de første step til at komme igang med ESG-rapportering er at få identificeret fokusområderne og få lagt en plan. Man kan for eksempel bruge Deloittes model til at få indplaceret virksomheden på baggrund af, hvor den er i dag, og hvor du ønsker, den skal være om tre til fem år.

© 2022 Deloitte Climate & Sustainability



* Ditlev Sloth Pless, afdelingsleder hos Deloitte i Region Syddanmark gav i sit oplæg gode råd til, hvordan man hurtigt kan komme igang med ESG-rapportering i sin virksomhed

”Det er nemmere at fastholde og tiltrække kvalificeret arbejdskraft, hvis man som virksomhed fokuserer på ESG.”

Ditlev Sloth Pless, afdelingsleder hos Deloitte i Region Syddanmark



Gratis digitalt ESG-værktøj

Til at hjælpe dig godt i gang med at få overblik over, hvad du skal have med i virksomhedens ESG-rapport, kan du bruge et nyt udviklet værktøj kaldet ESG Profilen.

Værktøjet er udviklet til at gøre det mere overskueligt at samle og analysere din virksomheds bæredygtige indsatser, markedets krav samt hvilke potentialer der er at bygge videre på.

ESG Profilen er udviklet i et partnerskab mellem Lederne, Deloitte og Danske Bank og giver et samlet overblik over din virksomheds indsatser og krav inden for miljø, sociale forhold og ledelse.

Prøv det gratis her:
<https://esgprofilen.lederne.dk/esg-profilen>

Målrettet efter- og videreuddannelse med SDUx

Syddansk Universitet, DANDY Business Park og Vejle Kommune etablerer en ny hub, der skal eksperimentere med nye formater for livslang læring og sammenhængskraft mellem universitetet og arbejdsmarkedet.

SDUx er resultatet af et veletableret samarbejde mellem virksomheder og institutioner i trekantområdet. X'et skal signalere, at der nu eksperimenteres med nye formater for samarbejde inden for forskning og efter- og videreuddannelse.

– DANDY Business Park har i flere år samarbejdet med forskere på Syddansk Universitet. Men med SDUx kommer universitetets folk endnu tættere på virksomhederne, fordi brobyggere mellem universitet og virksomheder rent fysisk kommer til at have deres hverdag her i parken, forklarer Jørgen Andersen, direktør i DANDY Business Park.

Placeringen i DANDY Business Park, en veletableret innovations- og erhvervspark med 200 virksomheder og et stærkt erhvervsnetværk, skal styrke muligheden for at målrette kurserne til både virksomheder og den enkeltes behov.

Innovationskraft og vækst

I SDUx arbejdes der på at udvikle alt fra tretimers kurser og enkeltmoduler til længere uddannelsesforløb i fleksible formater. Formålet er at bidrage både til den enkeltes livslange læring og virksomhedernes samlede innovationskraft, vækst og produktivitet.

– Det er vigtigt for SDU at komme tæt på og være i dialog med virksomhederne, så vi i samarbejde kan udvikle de helt rigtige tilbud til den enkelte virksomhed. Det indebærer dels, at kurserne har relevant og inspirerende indhold, men det har også stor betydning, at det praktiske rammer plet. Det kan være ift. at uddannelsesstilbuddet ligger på nogle tidspunkter, som er afstemt med deltagerens arbejdsuge og afholdes i deres nærområde, udtaler Helle Waagepetersen, prorektor på SDU.

AI og bæredygtighed

SDUx skal være en agil struktur, som tilpasser sig de udfordringer og muligheder, som samfundet og erhvervslivet efterspørger.

Fokus i de første år er digitaliseringen og den grønne omstilling som taler ind i samfundsrelevante områder eller brancher. Det vil blandt andet tage udgangspunkt i:

- AI/digitalisering
- Grøn omstilling/bæredygtighed

SDU har taget hul på en rekrutteringsproces for at finde frem til de to medarbejdere, som fra august placeres i DANDY Business Park for at arbejde målrettet med SDUx og være bindeledet til SDU. Vi forventer at opstarte med eftervidereuddannelsesstilbud allerede fra efteråret 2023. *



Nyt partnerskab mellem Sygehus Lillebælt og DANDY Business Park

DANDY Business Park bliver omdrejningspunktet for et konstruktivt netværk, hvor private innovatører møder sygehus-professionelle med en fælles målsætning om at styrke sundhedsydelserne.

Fremtidens sygehusvæsen er udfordret. Flere patienter, flere kronisk syge, nye og dyre behandlingsmuligheder presser ressourcer og kompetencer.

Der er behov for nytænkning, og der er brug for hjælp udefra. Og det er netop basis for en ny strategisk samarbejdsaftale mellem Sygehus Lillebælt og DANDY Business Park, som skal skabe positiv værdi og nye innovative sundhedsløsninger.

– Vi ser meget frem til at etablere en innovations-hub, hvor kliniske og faglige eksperter fra sygehuset møder private virksomheder på en kreativ legeplads, siger Christian Sauvry, direktør Sygehus Lillebælt.

– DANDY Business Park har mange aktører både på adressen og i deres netværk, som mener, de har løsninger eller ideer, der kan have værdi for sygehusvæsenet. Vores målsætning er, at vi får koblet de rigtige videns- og løsningspersoner med hinanden.

Workshops og vidensdeling

Partnerskabsaftalen indeholder en række konkrete matchmaking-møder mellem sygehuset og private aktører. Afsættet for det hele er workshops, hvor behov og løsningsforslag bliver diskuteret.

– Vi er glade for, at sygehuset vil dele viden med de private innovatører, som beskriver nogle af de store udfordringer i systemet. Som supplement til denne 'indefra-og-ud'-viden kan virksomhederne præsentere deres ideer med et 'udefra-og-ind'-perspektiv, siger Jørgen Andersen.

Åbne workshops kan sætte rammerne med temaer som for eksempel 'pårørende', 'klima og miljø' og 'teknologi/data'. Her bliver mulighed for både at diskutere forbedring af eksisterende løsninger samt at opdage ukendte behov eller samarbejdspotentialer, som parterne ikke har kunnet afdække enkeltvis.

Udviklingsmiljø for sundhedssystemet

Når der er defineret nogle behov, ønsker og forslag, fortsætter arbejdet i kreative innovationsmiljøer, hvor ideerne kan vokse, testes og udformes.

DANDY Business Park tilbyder faciliteter og viden til at sikre modning og afprøvning af produkter og idéer i fast-track-forløb og i living labs.

– Sygehusvæsenet er en stor organisation med mange problematikker og interesser, så det kan være svært at kreere åbne udviklingsmiljøer med private, eksterne aktører. Det er virkelig spændende og positivt, at vi nu har skabt en model, hvor både ledere og andre sundhedsfaglige medarbejder fra Sygehus Lillebælt kan afprøve nyskabende løsninger med innovative erhvervsfolk, som har stærk erfaring med at gøre visioner til virkelige produkter og services, siger Hanne Andersen, sygeplejefaglig direktør hos Sygehus Lillebælt.

I DANDY Business Park er vi både stolte og forventningsfulde, og vi ser frem til at komme i gang, siger direktør Jørgen Andersen.

Sygehus Lillebælt og DANDY Business Park vil indkalde til en officiel lancering af partnerskabet i løbet af efteråret. *

Rejsen mod Danmarks mest bæredygtige erhvervspark:

ESG-tiltag, der batter på klimakontoen



* **Bagger-Sørensen & Co's strategihus:** Strategihuset er bygget op omkring de tværgående temaer, fundamentet, medarbejderengagement og trivsel, reduktion af klimapåvirkninger og vision og ambitionsniveau med de fire søjleopdelte ESG-fokusområder, som repræsenterer de operationelle kontrollerede virksomheder og jordbesiddelserne i koncernen.

Ikke mindre end en 60 sider lang mobbedreng af en ESG-rapport danner grobund for en ambitiøs strategi mod en fremtidssikret bæredygtig erhvervspark i DANDY Business Park. Der skal sættes ind på mange områder, og vi skal alle hjælpe med at komme i mål.

TILTAG PRIMO 2024

- Etablering af et grønt mobilitets-center med 20 lyn-ladere og 80 almindelige ladere lige nord for Green Tech House.
- Solcellepark sikrer 100 % grøn energi til hele DANDY Business Park.

Bagger-Sørensen & Co., som ejer DANDY Business Park, har skitseret en overordnet bæredygtighedsstrategi for de otte huse i parken med formålet om at reducere klimapåvirkningen på tværs af aktiviteter og virksomheder.

– I DANDY Business Park vil vi gerne gå forrest i omstillingen, og vi er alle nødt til at gøre noget frem mod 2030, siger Jørgen Andersen, direktør i DANDY Business Park. Allerede i 2023 er de første tiltag skubbet i gang.

Mindre klimaaftryk på driften

De eksisterende kontorhuse screenes for, hvor bæredygtige bygningerne er i dag, hvorefter det vil blive kortlagt, hvor man kan sætte ind for at optimere husene endnu mere til den grønne agenda.

Baseret på de data, der kommer, foretager ledelsen en vurdering af, hvor der kan sættes yderligere ind.

– Vi igangsætter DGNB-screening af alle vores otte kontorhuse samt af parken i 2023. Vi vil sikre, at vores bygninger er bæredygtigt certificeret, og ellers vil vi optimere dem, siger Jørgen Andersen om tiltaget.

Målet er at reducere den klimapåvirkning, erhvervshusene giver i den daglige drift, som på for eksempel varme, el, vand og affald.

– Der er lavet en bæredygtighedsstrategi for området, som vi skal leve op til. Som erhvervspark og som lejere bliver vi nødt til at gøre noget anderledes, for vi har et fælles ansvar for at passe på vores planet, siger Jørgen Andersen.

Som et andet tiltag indhentes der løbende data for lejernes forbrug – det såkaldte scope 3, som kortlægger, hvor meget CO₂-udledning hver enkelt lejer i parken har forbrugt.

DANDY Business Park vil samtidig gerne hjælpe lejerne, så de får nogle brugbare og gode ESG-data til deres kommende bæredygtighedsrapporter.

– Som noget nyt kommer der hvert kvartal et regnskab for hver enkelt virksomhed, og allerede i juli måned vil lejerne have et regnskab for det første kvartal, fortæller Flemming Krarup, Head of Facility Management i DANDY Business Park.

Adfærds-kampagner skal hjælpe lejerne

Som en del af parkens ESG-tiltag vil der blive igangsat interne adfærds-kampagner, som skal hjælpe lejerne i parken med at reducere forbruget og optimere de bæredygtige vaner.

– Planerne er vigtige og ambitiøse, men slet ikke urealistiske. Nu er vi i gang, og jo mere vi fokuserer på det, jo lettere bliver det fremadrettet at være bevidst bæredygtig uden at have løftede pegefingre, siger Jørgen Andersen.



* **En holistisk tilgang:** DGNB certificering for bygninger i drift er et dynamisk mærke, som skal re-certificeres mindst hvert tredje år. Det består af ni kriterier fordelt under temaerne miljømæssig kvalitet (40 procent), økonomisk kvalitet (30 procent) og social- og funktional kvalitet (30 procent).



* **Mere info:** Læs mere om, hvilke tiltag køkkenchef, Alex Henriksen Damgaard, har i støbeskeen for at skabe mindre madspild på side 14-16.

En god idé?

Har du en god idé til en adfærds-kampagne, som kan nudge til mere klimavenlig adfærd? Så henvend dig til receptionisten i dit hus og giv idéen videre.



Scan koden og læs hele ESG-rapporten

Det er lejerne adfærd, der er med til at bestemme, hvor meget energi der bliver brugt i hele parken.

– Vi bruger faktisk mere energi, end vi burde, og der kan være nogle forbrugsmønstre, som vi skal have ændret på. Så fremadrettet skal vi være lidt mere skarpe på at kommunikere, hvilke handlemønstre der egentlig har betydning i forhold til klimaet, siger Flemming Krarup.

Husene er der installeret mange intelligente løsninger. For eksempel kører skodderne automatisk ned og skærmer for solen, hvis solen skinner direkte på vinduerne. Ofte synes folk, at det er synd at lukke solen ude og kører skodderne op igen, og her skal adfærds-kampagner hjælpe med at forklare de klimavenlige løsninger, der er tænkt ind i husene.

– Der bliver brugt en masse energi på at køle, og det tager altså væsentligt mere strøm end to lamper i et lokale. Men man ser det typisk som spild, at man tænder lys og lukker solen ude, men i virkeligheden kan det ikke betale sig hverken i forhold til klimaet eller bundlinjen, fortæller Flemming.

Allerede i 2023 vil der blive igangsat adfærds-kampagner, og der vil også løbende komme ESG-konferencer og workshops i DANDY Business Park, der skal klæde husets lejere og partnere bedre på til ESG-rapportering.

Flerårige blomster og flere insekter

En vigtig social dimension inden for ESG er biodiversiteten. Derfor bliver der lagt mange kræfter i, at der skal opretholdes sunde økosystemer på de ca. 500.000 kvadratmeter, som DANDY Business Park råder over.

– Vi er ved at finde ud af, hvor der skal gå køer og andre dyr, hvor der skal være insekthoteller, og hvor vi skal lade naturen være mere vild, fortæller Jørgen Andersen, og Flemming Krarup supplerer:

– De fleste planter, der tidligere har blomstret på området, har været et- eller to-årige blomster, men nu har vi ved AI Innovation House og Advice House prøvet at plante nogle sommerfugleblomster og andre flerårige blomstrende planter, som kommer igen og igen, så vi tiltrækker nogle insekter. Vi lader også være med at slå græs, så længe der er frø på mælkebøtterne, og vi lader træer, der er væltet, ligge og gå i forrådnelse for billernes og larvernes skyld.

Mindre madspild

Vi har en fantastisk frokostordning i husene, som også har fokus på at reducere madspild, og som fremadrettet vil gøre endnu mere for at være mere bæredygtige.

– Vi drømmer om, at vi kan hjælpe hinanden med at være ansvarlige i fællesskab. At man ikke farer i flint over, at der er én slags pålæg, der er udsolgt, når man kommer til frokost lidt før lukketid, siger Jørgen Andersen.

Der er pt. én kødfri dag om ugen og en stor bevidsthed om ikke at smide store mængder mad ud hver dag.

– Vi vil gerne tage dette vigtige step, og vi håber, at vores partnere og lejere vil være med til det. Men det skal selvfølgelig stadig være realistisk – så vi skal nok lave være med at lave kødfri dage fem dage om ugen, siger Jørgen Andersen.

Grøn energi til hele parken

Lige overfor erhvervsparken er der iværksat et projekt med et grønt mobilitetscenter, der har flere funktioner.

– Hele idéen er at lave en pendlersplads, hvor man lynhurtigt kan komme frem og tilbage mellem banegården i Vejle og DANDY Business Park. Det vil dels være en ladestation for de mange lejere i parken, men mobilitetscenteret kan også hjælpe pendlere, som kommer fra andre byer for at arbejde i Vejle, men som har svært ved at finde ladestanderer nede i byen, fortæller Jørgen Andersen.

Det grønne mobilitetscenter får 100 ladestationer og 500 p-pladser, og der arbejdes lige nu hårdt på, at mobilitetscenteret kan åbne i 2024.

På den lidt længere klimabane skal al strøm fra erhvervshusene være 100 pct. vedvarende energi, derfor vil der i løbet af de kommende år blive anlagt en solcellepark overfor erhvervsparken. *

Bag kulisserne:

Stemmer fra en mangfoldig arbejdsplads

DANDY Business Park er et billede på erhvervslivets alsidighed – fyldt med livlige og spændende lejere. Fra fødevarer virksomheder til tech-virksomheder og virksomheder med fokus på grøn energi. Og så er der også dem, der rådgiver i det hele.

Men hvad synes medarbejderne egentlig om at arbejde i de otte huse, og hvad er deres ønsker for fremtiden?

Vi har talt med nogle af dem for at få deres perspektiv på livet i parken. Læs med og bliv inspireret af de mennesker, der er med til at gøre DANDY Business Park til et unikt sted at arbejde.



René Eriksen, Dina Food, Resilience House

– DANDY Business Park er kanon. Jeg føler, at jeg går ind på et hotel, når jeg møder ind om morgenen. Der sidder en receptionist, og der kommer snart en espresso-maskine. Det er et fint sted med et godt miljø, og jeg kan lide den måde, parken er designet på, og at alt er samlet. Selvom jeg kun lige har været på mit første besøg i fitnesscentret – endda helt uden at træne – er det rart at vide, at det er en mulighed i fremtiden. Jeg har en enkelt gang været forbi til kraniosakral terapi, og det var altså en oplevelse.

Vi føler os godt tilpas efter at være flyttet ind i Resilience House, men der er ikke så mange muligheder for netværk eller forretningsforbindelser, som vi havde i Food Innovation House. Til gengæld er der en hyggelig indretning og mindre støj. Det er superfint, at man så nemt kan flytte til nye lokaler, når man vokser ud af de gamle.

Shadi Lubbad, MB Solutions, AI Innovation House

– Jeg køber mad i kantinen hver dag, men jeg synes, prisen er for høj i forhold til, hvad vi får. Jeg kunne godt tænke mig mere varm mad på menuen. Som IT-konsulenter sørger vi for at vedligeholde miljøer, servere og sikkerhed for mine kunder. Vi er specialiserede i Cloud og har ovenikøbet lukket vores datacenter, fordi vi konstant arbejder på at være innovative og tackle nye systemer, metoder og teknologier. Det giver god mening for os at være i huset, fordi vi er tæt på fremtiden og kan dele vores kompetencer med naboerne. Men vi bør sørge for at drage mere nytte af hinanden, og jeg foreslår derfor en kvartalsvis begivenhed, hvor alle lejere samles for at fortælle om deres virksomhed, projekter og ideer.



Nanna Bøllehuus, Millers, AI Innovation House

– Millers udvikler software i form af forskellige systemer, heriblandt FashionBoard. Det er spændende at være en del af et fællesskab med andre tech-virksomheder, der har kompetencer, vi kan have brug for – og omvendt. Det er fedt, at man har mulighed for at udvide sine services bare ved at banke på hos naboen. Det er også lækkert at møde ind på arbejde i de her forholdsvis nye omgivelser med åbne miljøer, der indbyder til at omgås andre mennesker. Hvis det bliver gjort på den rigtige måde, vil det være givende med flere arrangementer og initiativer på tværs, så vi kan lære hinanden bedre at kende. På en mindre vigtig note vil jeg opfordre kantinen til at gøre fredagskage til torsdagskage, når ugens sidste dag er en helligdag.



Harald Karlsen, Harald Karlsen Rådgivning, Green Tech House

– Vi hjælper virksomheder med at styrke deres energieffektivitet ved at lave klimaregnskab og klimastrategi. Placeringen i DANDY Business Park er geografisk perfekt, og vi er centralt placeret i forhold til vores kunder fra Jylland, Fyn og Sjælland. De praktiske faciliteter er gode, men jeg ville ønske, at der var mere samspil i huset, da vi lever af at have et bredt netværk. Graden af det mere menneskelige aspekt er blevet for ringe, og det ville være rart, hvis vi kunne få større glæde hinanden ved at have mere daglig kontakt.



Kirsten Marie Risbjerg, Agrovi, Green Tech House

– Vi rådgiver landbrugsvirksomheder i blandt andet ESG, økonomi og strategi, og vi føler os godt hjemme i Green Tech House, hvor der er liv og en masse spændende startups i udvikling. Det er relevant for mig at følge med i de nyeste udviklinger og deltage i events i parken. Især dem, der handler om ESG, da det er væsentligt for mit arbejde med at skabe mere bæredygtige løsninger til landbruget. Jeg er dog lidt utilfreds med kaffen her, som er for tynd til min smag. Jeg kunne godt tænke mig en kaffeautomat som den i Resilience House, der brygger af hele bønner. Der skal være mere knald på smagen.



Karin Granstrøm, Birn + Partners, Advice House

– Vi er et hold af ni konsulenter inden for rekruttering og lederudvikling, og vi nyder godt af husets gode service og muligheder for frokostordninger, mødelokaler og teknisk hjælp. Jeg roser Isellil i receptionen for at være husets omdrejningspunkt og hjælpe med alt, hvad vi har brug for. Hende er vi virkelig glade for.

Jeg mener, at den gode service er det bedste ved at være en del af DANDY Business Park. På et tidspunkt havde vi udfordringer med støj på grund af tynde vægge, og det er der blevet taget hånd om.

Det fungerer rigtig godt, at vi har et lille kontor, hvor vi alle kan arbejde sammen, og hvor vi kan booke mødelokaler efter behov. Og så har vi lige fået en MuteBox – det er herligt.



Christian Revsbech Jensen, Givesco, Food Innovation House

– I Food Innovation House kan vi få inspiration til udvikling og læne os lidt op ad, hvordan andre agerer. Jeg har for eksempel brugt vores kære naboer fra Fayrefield, der trader meget på mælkebaserede produkter, som vi også bruger i vores forretning. Derfor kan vi tage bestik af situationen sammen med dem og dele indsigt i de tendenser, vi ser i markedet.

Det kan godt virke en lille smule isoleret, så det kunne være superfedt, hvis vi kom hinanden lidt mere ved på kryds og tværs af virksomhederne i parken. Vi går op og ned ad hinanden, så vi kan lige så godt hygge os sammen. De arrangementer, der er i parken, er superinteressante, og jeg vil hjertens gerne bakke op om flere relevante foredrag eller fredags-events.

”Der er ikke noget, der bliver trukket ned over hovedet på os. Tværtimod, bliver der lyttet til os.”

Alex Henriksen Damgaard, køkkenchef

Som madentusiast er det rart at have kunstnerisk frihed

Frihed under ansvar, bæredygtig business og højt humør præger hverdagen i køkkenet i Food Innovation House, hvor Alex Henriksen Damgaard styrer 14-dages planer, økonomi og snittearbejde i en skønsm blanding, efter at han 1. marts overtog rollen som køkkenchef.

Hvad fik dig til at søge jobbet?

Jeg kan godt lide at have mange bolde i luften, og der er ikke mange dage, der er ens her. Det gør, at man holder sig selv skarp. Selv om det er kantine, er der ikke noget, der bliver trukket ned over hovedet på os. Tværtimod bliver der lyttet til os.

Hvordan planlægger I, hvad der skal serveres til frokost?

Vi lægger 14-dages planer. Vi har en aftale med parken om, at der skal være en blandet salat, fem salater, en varm ret, tre slags pålæg og sødt en gang om ugen – men ellers er det meget frit.

Vi prøver at variere det, så der er et af hvert dyr ugentligt og så en vegetardag. Vi er 10 ansatte i køkkenerne og derudover et par hjælpere. Vi leverer til alle otte huse og to buffeter ude i Nordhuset. Al mad skal være klar klokken 10, hvor vores chauffører kører ud med maden.

Hvordan er en god hverdag for dig?

Vi, der er i køkkenerne, vil gerne kunne udfolde os. Vi arbejder med frihed under ansvar.

Som madentusiast er det rart at have sin kunstneriske frihed. Den tilgang betyder også, at det er nemmere at holde på sine medarbejdere.

Vi er gode til at inspirere hinanden. Vi har blandt andet en app, hvor vi deler madbilleder i vores koncern og derigennem bliver inspireret.



Alex Henriksen Damgaard

28 år

Bor i Skærup

Startede for to år siden som souschef hos SERWIZ – virksomheden, der har kantinedriften i parken

Overtog 1. marts rollen som køkkenchef

Har tidligere været køkkenchef i Din madpartner og før det arbejdet på en række hoteller

Vi har desuden et månedsmøde, hvor vi taler om, hvad der er gået godt eller skidt, og hvad der var en kæmpe succes. Derudover har vi kvartalsudflugter, hvor vi dyrker sammenholdet og bliver inspireret.

Hvad er god forplejning ifølge dig?

God forplejning er at levere de produkter, som kunderne har bedt om til de specifikke begivenheder – og at have en god dialog med kunderne, inden de bestiller forplejning.

Vi har et godt samarbejde med event-manager Sara, som taler med kunderne om, hvad de ønsker. Generelt har vi et godt sammenhold med receptionisterne i husene, som videregiver informationer begge veje.

Hvad er særligt for parken?

Højt humør og højlydt på den gode måde. Vi synger med og snakker med alle.

Det er en fed måde at levere mad på, fordi der er kontant afregning hver dag. Vi skal nok få det at vide, hvis folk ikke synes, maden er god. Hvis man bare leverer mad ude, og så ikke får feedback, tror jeg, at man misser en del. Her kan du fokusere på at løse det, hvis der er nogen problemer.

Der er tit folk i husene, som medbringer gæster udefra, og man kan se på gæsterne, at de synes, maden er lidt bedre end det, de plejer at få, og det er jeg glad for.

Hvad drømmer du om?

Jeg drømmer om at udvide vores mødeforplejning – for eksempel en 'grab & go'-løsning, hvis man ikke har tilmeldt sig buffeten. Og at levere nemmere løsninger til folk på farten. En gang om måneden kunne jeg godt tænke mig at levere portionsanrettet mad i stedet for buffeten, for at der sker noget lidt andet. Jeg vil gerne forbedre det hele lidt henad vejen.

Derudover drømmer jeg om et koncept som for eksempel 'Fredagstapas for 2'. Det skal være mad, som folk kan bestille og tage med hjem om fredagen eventuelt med en sød ting til. Det kræver dog, at vi finder et godt emballagevalg, som kan gøre, at det miljømæssigt også er i orden.

Valget er faldet på tapas, fordi det er vigtigt for mig, at folk får den madoplevelse, som jeg gerne vil give dem, og madoplevelsen kan man netop styre med tapas. *



Hverdagen

Møder som regel ind klokken 7

Morgenmøde klokken 8 - 8.30

Tilbereder mad i køkkenet frem til klokken 10, hvor maden køres ud i husene

Forberedelse til næste dag

Varebestilling og økonomi

Fælles afrunding fem minutter før fyraften

Fri klokken 15



STOP MADSPILD

AI maden, der har været fremme på buffeten, er nødt til at blive kasseret. Vi forsøger at undgå madspild, ved at man kan komme ned til buffeten lige inden, den lukker, og købe madrester med hjem.

Nye bæredygtige investeringer i Hands-on Mikrofondens

Hands-on Mikrofondens investerer hvert år i bæredygtig vækst i spirende danske virksomheder. Fonden investerer ikke blot økonomisk, men yder også altid en stærk forretningsmæssig sparring. De nyeste investeringer er to lovende virksomheder: Thea Tools og Roccai, hvilket betyder, at fonden nu er investor i 11 virksomheder.



THEA TOOLS:

Digitalisering gør verden lidt grønnere

Produktet Thea Tools er en softwareteknologi, som bidrager til digitaliseringen af konventionelle arbejdsheste. Det kunne for eksempel være digitalisering af intelligente cementblandere, der var blandt de første produkter, som blev sat i produktion og sendt til test i de første måneder af 2023. En digitalisering, som vil have betydning for produkternes strømforbrug og miljøbelastning, og som derfor vil bidrage positivt til den grønne bølge, også i industrier som traditionelt set har haft et større fodaftryk.

GT Programmet gav indsigt og gode kontakter

Udover investeringen fik stifter af Thea Tools, Michael Driesel, god rådgivning fra Hands-on Mikrofondens i opstartsfasen.

– Ikke alene fik jeg en lang række gode kontakter undervejs, jeg fik også en rigtig god indsigt i hele opstartermiljøet, og hvad det vil sige at være iværksætter, siger Michael Driesel om sin deltagelse i GT Programmet, som har været med til at hjælpe ham med at skaffe investorer og finde produktionsmulighederne til Thea Tools.



ROCCAI:

AI tech-virksomhed med tre erfarne iværksætterkvinder bag roret

Tech-virksomheden Roccai har udviklet en innovativ AI-baseret swipeløsning til webshops, som via spørgsmål guider og inspirerer forbrugerne med relevante købsforslag.

– Det er et stærkt og meget erfarent iværksætterteam, som står bag Roccai. Det er en af hovedårsagerne til, at vi har valgt at investere et væsentligt beløb i virksomheden.

Forretningsmodellen med at guide og hjælpe forbrugerne i hele verden med at foretage de rigtige købsvalg i junglen af tilbud via AI er utrolig spændende. Vi tror på, at Roccai har et globalt salgspotentiale til professionelle webshops, som får mulighed for at konvertere deres trafik til mere salg, siger Jørgen Andersen, CEO Hands-on Mikrofondens, som hovedsageligt investerer i Green Tech, Food og AI digitalisering.

Swipe-løsning med AI læring

Teknologien bag Roccais swipe-løsning er baseret på AI, og fungerer som Tinders dating app, hvor man swiper til højre eller venstre.

På denne måde siger forbrugeren ja eller nej til forskellige spørgsmål eller inspirationsbilleder, der afdækker forbrugernes ønsker og behov. Swipe-rejsen ender til sidst ud i en række produktforslag, der er baseret på de valg, som forbrugeren selv har taget.

– De traditionelle recommendation engines skaber ofte et ekko af produkter, som man selv eller andre tidligere har kigget på. Vi kan tilpasse vores løsning som en hjælpsom butiksassistent, en visuel inspirationsrejse eller en beslutningsløsning for grupper, og med vores løsning kan man se, hvad forbrugernes behov er nu og her. Vi skaber en ny niche på markedet ved at kombinere AI med UX-trends fra sociale medier, siger Nanna Ulsøe, der er CEO hos Roccai.



Det danske tech-selskab Roccai ApS blev etableret i 2022 af tre iværksættere; CEO Nanna Ulsøe (Founder of The Year 2019, Wonder Tech Awards), CTO Nanna Munkholm (Finalist for Developer of the Year 2021, Wonder Tech Awards) og CPO Jane Ulsøe (Winner of the EBA Accelerator 2019 with Canvas Planner).

Innovationslegepladsen

Bliv klogere på teknologier og få ny viden

I AI Innovation House er der udviklet en innovationslegeplads, som skal gøre digitalisering mere tilgængeligt for husets partnere og lejere. Det handler om at stille teknologier til rådighed og skabe synergier. Det kan for eksempel være en HoloLens, man kan prøve, eller VR-briller med eksempler, der viser, hvordan man kan bruge VR til events og undervisning. AI Innovation House er med andre ord innovation i øjenhøjde.

Innovation i øjenhøjde for bæredygtig vækst

– Det er ikke bare noget, vi siger, det er noget, vi gør. Når vi snakker innovation, er det ekstremt vigtigt, at vi ikke blot nedfælder nogle ord på et stykke papir. Derfor har man hos os mulighed for at prøve tingene af, fortæller Michaela Andersen, COO AI Innovation House.

Michaela gør meget ud af, at huset tydeligt skal afspejle teknologi og innovation. Og man kan da heller ikke gå mange skridt, uden at få øje på en robot, et par VR-briller eller et mødelokale, som emmer af digital nytænkning. – Vi stiller eksklusivt en masse elementer til rådighed for husets partnere, så man har mulighed for at teste teknologierne af. De fleste elementer er skabt af partnerne. Det betyder, at der også er gode forretningsmuligheder, når man er partner i huset, fortæller Michaela Andersen.

Muligheden gælder også den modsatte vej rundt. Hvis man som partner har en god idé, så er der ikke langt til at få den udført i det innovative hus.

Intelligent dataopsamling

Så snart, man træder ind i huset, bliver man både mødt af en robot, og man bliver scannet. Og også i alle lokalerne indsamles der data.

– Den data, vi opsamler, kan alle partnere i huset få lov at bruge, når de skal teste deres digitale produkter, som bruger data, fortæller Michaela.

I huset bor indtil videre tre robotter; Eddie, Pepper og Ada Lovelace.

Når man er partner eller afholder events, kan man få lov at installere Robotten Eddie, så han tilpasses det event, man afholder.

Robotten Ada Lovelace kan hjælpe husets gæster med at give besked til den person, de har et møde med.

Robotten Eddie er bedst til at blive customized. Han kan for eksempel bruges til at give en personlig hilsen til det enkelte event eller til at fortælle om huset. *



* **Michaela Andersen, COO:**
– Det vigtigste er, at man får information om, hvad der findes af teknologier på markedet, og at partnerne får ny viden og mulighed for at prøve teknologierne af.



De syv elementer, som er til rådighed i værktøjskassen for husets partnere:



1. Extended reality

Tag på virtuel rejse og prøv kræfter med digitale formater som for eksempel VR-briller, HoloLens eller den digitale tvilling. På den måde kan du afprøve, hvordan du kan bruge det i en forretningsmæssig kontekst



2. Intelligent dataopsamling

En fælles platform med BIG data fra AI Innovation House, som du kan få adgang til



3. Podcast Kit

Værktøjskasse med mikrofon, kamera og udstyr til din næste podcast



4. Robotter

Byd op til en dans, en præsentation eller som velkomst til dine kunder



5. Event Host

Skab nye events, der kan ses, mærkes og huskes. Husets Event Host står klar til sparring om dit næste event



6. Expo

Hør om mulighederne for lokale udstillinger, så alle gæster og besøgende får øje på dig



7. Møde & Event

Fra storformatet Quantum til innovative udviklingsmøder med digitalt bagtæppe og intelligens



47

AI Innovation House har 47 partnere, hvor 21 af dem er lejere i huset.

20

Lokalet Blue Box Lab er 3D-scannet, og kan bygges op, så det passer til den måde, du gerne vil holde dit møde på for op til 20 personer.



Event Host Sara

Når man booker et lokale, booker man også forplejning, blomster, ekstra borde osv. Det går alt sammen gennem Sara, som man er velkommen til at sparre med, inden man afholder og planlægger et event.

Sara tager en snak med virksomheden om, hvilke muligheder der er for at inddrage teknologien.

– Innovationslegepladsen skal skabe værdi i de oplevelser, der sker i huset. Innovation skal være noget, man får ind under huden, når man træder ind ad døren, siger Sara Warncke Alashlu.

Fra ABC til AI: "Personligt drømmer jeg om revolution"

Som del af AI Innovation House nyder SmartLearning at være tæt på det nyeste inden for kunstig intelligens. Snart integrerer de ChatGPT i deres onlineundervisning, så erhvervslivet bliver mestre i at bruge den intelligente tekstsamurai. Drømmen er at revolutionere undervisningen i Danmark.

► Skribent: Cathrine Eriksen Friis · Foto: Anna Vibeke Johansson

Du går ind ad døren til det velkendte gråbrune rum, hvor en lugt af sved og tør ost hænger i luften. Forrest basker lokalets menneskelige midtpunkt, og på tavlen er algebraiske udtryk kridtet op. Du sætter dig og finder dit gule notehæfte frem. Fordi nu skal du lære noget.

I Danmark piller vi helst ikke ved måden at undervise på, og det beskrevne scenarie kan du ganske sikkert genkende fra dine mange år i skole. Men den klassiske undervisning bør tages op til revision. Når vi kan mødes online i arbitrære grupper, har klasselokalet ikke længere samme berettigelse, mener Tue Bjerl Nielsen, adm. direktør i SmartLearning.

– Jeg har en personlig drøm om revolution. Med så kraftfulde redskaber som ChatGPT er al viden frit tilgængelig, og de studerende kan få indsigt i alle mulige emner på et øjeblik.

Det er ikke længere underviserens ansvar at formidle viden, men at vejlede de studerende i at bruge deres viden til at skabe resultater og forandre verden, fortæller Tue Bjerl Nielsen.

Farvel, kridtstøv! Hello, ChatGPT!

Vi har alle kæmpet for at lære bøger udenad og holde dem i korttidshukommelsen indtil eksamen for så at glemme det hele igen. Heldigvis har vi fået internettet, kunstig intelligens og andet digitalt grej til at hjælpe os, når vi har brug for at få nye kompetencer og blive bedre til vores arbejde.

Derfor er rådgivning i brug af kunstig intelligens en fast del af undervisningen hos SmartLearning, som udvikler online læringsuniverser og vil forny den klassiske læring. De seneste måneder har de arbejdet på en integration til deres platform, der giver de studerende mulighed for at bruge ChatGPT til læsning og opgaver.

– Vi skal træne fremtidens vidensarbejder i at bruge de stærkeste værktøjer, erhvervslivet vil møde i mange år. Det er relevant for stort set alle faggrupper at bruge ChatGPT til at få overblik over tekster og trække essensen ud af store mængder indhold.

Inden længe kan den studerende bruge ChatGPT til sparring før en opgave, bede om opsummering af en artikel, få listet hovedargumenter op mod modargumenter eller få serveret læringstekstens vigtigste pointer.

Læringen går ud på at faktatjekke robotens resultater og øve sig i at tilpasse dens svar til virksomhedens kontekst. For Tue er viden ikke så interessant i sig selv, men det må evnen til at omsætte den til resultater siges at være.

– De studerende skal lære at transformere svaret fra ChatGPT til noget, man kan stole på, og som man kan bruge i den lokale kon-

tekst i virksomheden. Prototypen er netop færdigudviklet, og integrationen bliver udrullet i løbet af efteråret. Universitetssektoren i Holland og to britiske topuniversiteter har allerede udvist interesse. Emnet har optaget mig dag og nat, så jeg er meget glad.

Hvad robotter ved om meningen med livet

SmartLearning er ejet af Danmarks otte erhvervsakademier, og er sat i verden for at udvikle og udforske digital undervisning til erhvervslivet.

For mere end 20 år siden brugte de teknologi til at skabe de første efter- og videreuddannelser med læringselementer, der kan tilgås når som helst. Med hovedkontor i København og mange virtuelt ansatte, er medarbejderne at finde på fly-in-pladser i AI Innovation House. Et netværk af virksomheder, der også har interesse for kunstig intelligens, er fulgt med.

– Det er rart at møde mennesker, der arbejder i det område, hvor vi så gerne vil gøre en forskel. Vi får input, gør os erfaringer og opnår viden, som vi deler med erhvervsakademierne. Drømmescenariet er at flytte uddannelserne ud i erhvervslivet, så folk løser daglige opgaver som led i deres uddannelser. Uddannelse skal ikke foregå i en boble – men have indflydelse på dagligdagen lige nu og her.

Det er efterhånden længe siden, den første interesse for kunstig intelligens viste sig hos SmartLearning, og for fem år siden besluttede ejerkredsen, at de skulle være ressourcecenter for digitalisering af undervisning og læring. Tue Bjerr Nielsen tror fortsat på potentialet, som han spår at blive endnu større.

– Kunstig intelligens vil gå sin sejrsgang, og kommer til at ændre erhvervslivet radikalt. Vi har i mange år haft en kraftig interesse for netop AI, og det er tydeligt for os, at det vil assistere flere og flere erhvervslivet i fremtiden. Blandt andet derfor fletter vi fagspecifik information om kunstig intelligens ind i undervisningen på alle uddannelser.

Kunstig intelligens som naturligt habitat

SmartLearning har været en del af DANDY Business Park siden start, og er partnere i Triple Helix-konstruktionen. De deltager desuden i Advisory Board hos AI Innovation House samt i arrangementer og studieture. Smart-Learning har flere projekter i støbeskeen, og 2. maj 2024 afholdes deres årlige konference om digitalisering af undervisning i AI Innovation House.

Efter at være stødt på receptionens robot Pepper som det første flere morgener i streg, blev Tue så begejstret, at han beskrev Pepper for sin IT-ven. Snakken gik, og inden for få dage havde de koblet ChatGPT på den IT-kyndiges egen robot derhjemme. Robotten kunne nu fortælle mere om verden, end den selv troede var muligt.

– Det er sådan nogle små input i hverdagen, der gør, at AI Innovation House bidrager lige der, hvor vi gerne vil have det. Med brug af robotter og AI-tjenester viser huset vejen for digitalisering, så vi kan følge med og blive inspireret til at tænke i nye baner uden selv at skulle investere. *

”Kunstig intelligens vil gå sin sejrsgang, og kommer til at ændre erhvervslivet radikalt.”

Tue Bjerr Nielsen, adm. direktør i SmartLearning

Vi har spurgt ChatGPT: Hvordan kan man bruge AI på jobbet?

Med de rette redskaber og træning kan kunstig intelligens (AI) spare dig tid, forbedre arbejdsprocesser og assistere i enhver af virksomhedens afdelinger. Her er nogle eksempler:

Marketing:

AI kan analysere kundedata for at forudsige tendenser og give forslag til målrettet markedsføring.

HR:

AI kan hjælpe HR med at træffe beslutninger ved at screene ansøgninger og analysere jobsøgerens færdigheder og arbejdsstil.

Kundeservice:

Chatbots kan hjælpe kunder og besvare almindelige spørgsmål døgnet rundt.

Salg:

AI kan hjælpe med at identificere potentielle kunder og forudsige købsvaner.

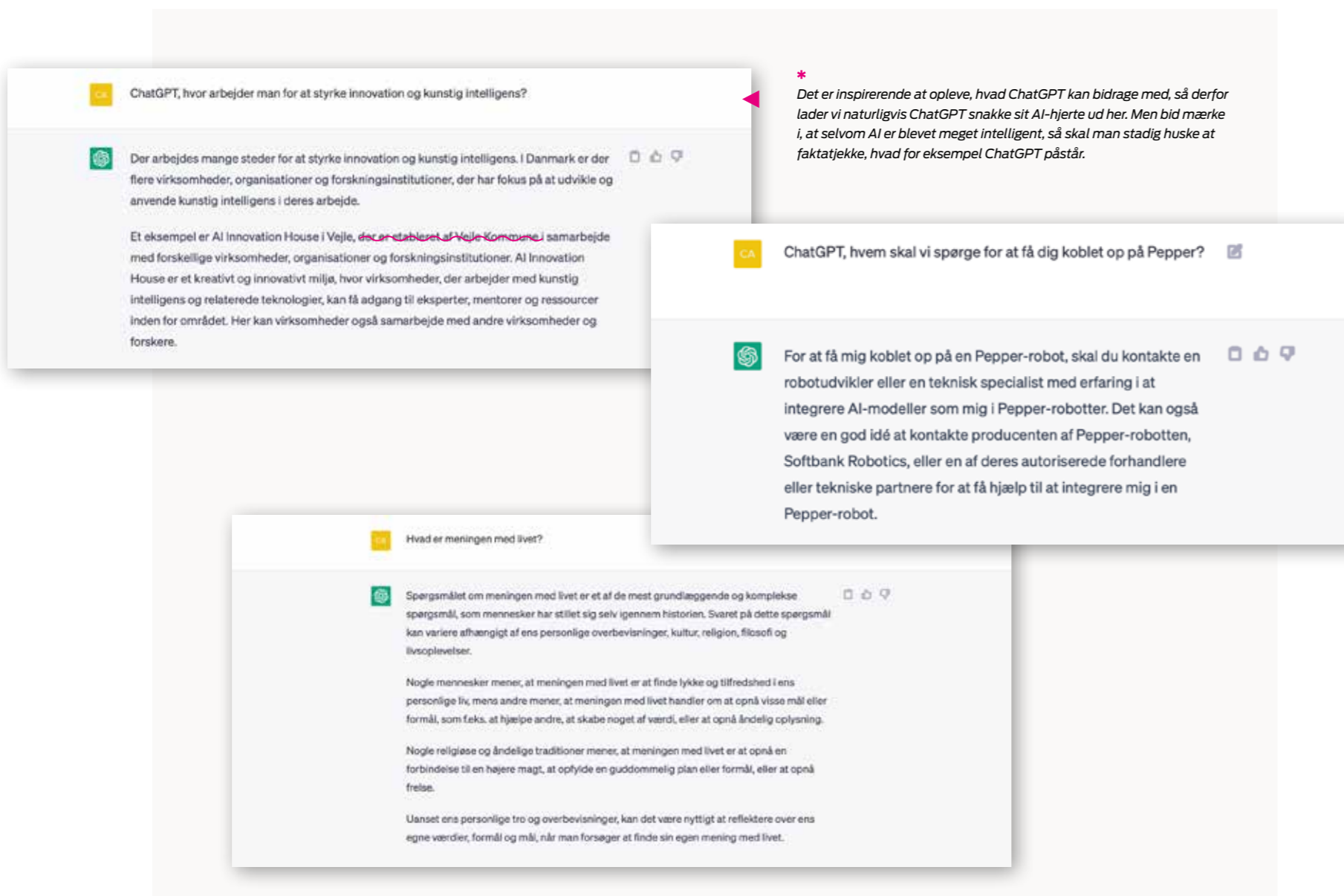
Finans:

AI kan analysere økonomidata og give forudsigelser om økonomiske resultater.

Kommunikation:

AI kan overvåge brandet på sociale medier og analysere data for at give indsigt i målgruppens opfattelse af virksomheden.

Kilde: ChatGPT



Afkobling 2030

Hvordan sikrer vi en fortsat vækst – uden at øge klimabelastningen?



DANDY Business Park er blevet partner i det mest ambitiøse program nogensinde, der har til formål at afkoble og adskille vækst fra klimabelastning for i alt 3.600 virksomheder over de kommende 8 år og vi starter nu.

Vi må tage hånd om vores miljø og belaste det mindre. Det har mange virksomheder erkendt, og de er på vej mod mere bæredygtighed og cirkularitet. Men kun en lille del af produktionsvirksomhederne arbejder dedikeret med bæredygtig omstilling. Omstillingen rummer derfor et gigantisk potentiale for en grønnere fremtid, som man ønsker at sætte skub i med Afkobling 2030. Programmet er det første af sin slags i Danmark, og absolut afkobling er den ambitiøse hovedopgave.

– Når du vokser din virksomhed, vil din belastning på klimaaftrykket typisk også stige. Med programmet arbejder vi på at fremtidssikre danske virksomheder ved at omstille dem til bæredygtig produktion. Målet er at reducere miljøbelastningen, selvom de fortsætter med at vokse. Sådan kan vi skabe en mere bæredygtig fremtid for både virksomhederne og miljøet, siger Morten Kjeldgaard, COO i Green Tech Center.

Afkobling 2030 bliver drevet af Alexandra Institutet, DANDY Business Park, Teknologisk Institut, DDC – Dansk Design Center, Trekantområdet Danmark og FORCE Technology med det mål at få i alt 3.600 produktionsvirksomheder – svarende til 40.000 jobs – i gang med en bæredygtig omstilling. Ambitionen er at omstille hele produktionssektoren.

Klar, parat, grøn?

DANDY Business Park er partner i programmet, som bygger på en eksperimenterende og fleksibel tilgang, som giver virksomheder mulighed for at deltage uden at skulle følge et

fast format. Hos de danske produktionsvirksomheder er der forskellige behov, og derfor tilpasses partnerens indsats til den enkelte virksomhed i programmet. Med denne tilgang vil man sikre, at hver virksomhed får den rette støtte og vejledning, så de kan omstille sig på en måde, som passer til dem.

– Vores primære opgave er at navigere virksomhederne gennem omstillingen. Vi sørger for at screene og onboarder relevante virksomheder til programmet, hvorefter vi hjælper med en behovsafklaring for at finde frem til, hvad der giver mest mening for dem. Vi kigger på materialer, energiforbrug, genbrug, design, teknologi og andre muligheder for at omstille til en mere bæredygtig produktion, siger Morten Kjeldgaard.

Målet er at mindske klimaaftrykket, reducere ressourceforbruget og begrænse miljøpåvirkningen på trods af vækst og øget indtjening, og der vil være fokus på bæredygtige og cirkulære produkter. Programmets otteårige varighed giver mulighed for at arbejde grundigt og langsigtet med virksomhederne og deres udfordringer. Vi screener nøje hver virksomhed for at sikre, at de er klar til at omstille sig og bruge både tid og flid.

En lang række tilbud gives virksomhederne

Som del af programmet kan virksomhederne deltage i større, længerevarende LAB-udviklingsforløb med andre virksomheder – men også i individuelle, målrettede forløb.

Programmet kan også tilbyde kortere kompetenceudviklingsforløb, såkaldte K-labs, for eksempel af en eller to dages varighed om relevante emner inden for bæredygtig



Hvad er Afkobling 2030?

Afkobling 2030 stiller med et hold af eksperter med bred og dyb viden indenfor bæredygtig produktion, cirkulær økonomi, innovation og forretningsudvikling. Sammen med lokale og nationale erhvervs- og innovationsaktører står de klar til at hjælpe virksomheder igennem det komplicerede arbejde med at skabe en bæredygtig virksomhed på tværs af hele værdi- og forsyningskæden.

Vores målsætning er ambitiøs og meget konkret: I 2030 har 3.600 danske produktionsvirksomheder påbegyndt arbejdet med afkobling og bæredygtig omstilling. 650 virksomheder har flyttet sig flere trin op ad modenhedsstigen for bæredygtighed, og 50 virksomheder er fuldt afkoblede. De mål kræver, at vi arbejder sammen på nye måder på tværs af værdikæder, fagligheder og tidligere tiders konkurrentlandskaber.

Læs mere på www.afkobling2030.dk

”Når du vokser din virksomhed, vil din belastning på klimaaftrykket typisk også stige.”

Morten Kjeldgaard, COO i Green Tech Center

tighed og omstilling til bæredygtig produktion. Sammen med partnerne i Afkobling 2030 arbejder DANDY Business Park med at udvikle relevante LAB-forløb til gavn for virksomhederne og deres behov. Morten Kjeldgaard som er meget involveret i programmet, ser det som sin fornemmeste opgave at hjælpe virksomhederne med at omstille sig med størst mulig positiv effekt på deres indtjening.

– Formålet er at give virksomhederne de nødvendige færdigheder og viden til at tackle deres specifikke udfordringer. Nogle af de fokusområder, det vil være naturligt at arbejde med, er ESG, digitale værktøjer, AI, værdikædesamarbejde, cirkulære forretningsmodeller, væsentlighedsanalyse og meget mere. Vi finder den rigtige løsning, både for virksomhedens bedste, men også for samfundet og omgivelserne.

Industriens Fond forventer at investere op til et trecifret millionbeløb frem mod 2030 og har allerede bevilget 32 millioner kroner til og med 2024. I programmets første to år er der særligt fokus på Trekantområdet, som har en høj koncentration af relevante virksomheder.

Scope 3 på sigtekornet

Fokus for programmet er at reducere virksomhedernes samlede udledning for hele deres værdikæde – altså også virksomhedens underleverandører og kunder. Derfor fokuserer programmet meget på scope 3. Erfaringstal viser, at af virksomhedernes samlede klimabelastning kommer ¾ netop fra underleverandører og/eller kunder.

– Scope 3 er den mest komplekse udledning at mindske, da den findes hos underleverandører og deres samarbejdspartnere – og ikke i virksomhedens interne processer. Det vil sige, at en af de helt store opgaver er at tage et skridt uden for ens egen fabrik og virksomhed og undersøge mulighederne for at minimere disse udledninger, forklarer Morten Kjeldgaard, COO i Green Tech Center/DANDY Business Park.

Programmet starter nu, og interesserede er meget velkomne til at henvende sig til Morten for mere information. *

Vi tilbyder allerede nu en lang række labs f.eks.

Bæredygtig strategi og ledelse

Cirkulær forretningsmodeller og produkt design

Omstilling til bæredygtig produktion

Ressourcer og spildstrømme – produktionsoptimering

Ressourcer og spildstrømme – energi og vand

Levetidsforlængelse af produkter og komponenter

Bæredygtig design af emballage

Bæredygtig design – elektroniske produkter



GT-program løftede imponerende mange iværksættere videre

Green Tech Programmet var skræddersyet til grønne iværksættere, der stod på tærsklen til at tage det næste skridt. Programmet bød på sparring inden for forretningsudvikling, kundeforståelse, servitization, skalering og internationalisering – alt sammen med formålet at styrke iværksætternes færdigheder og hjælpe dem godt videre.

Formålet med Green Tech Programmet var ambitiøst: At skabe flere green tech-virksomheder og øge innovation og kommercialisering. I alt 38 iværksættere deltog i det treårige program, som tog udgangspunkt i at imødekomme behovene hos grønne iværksættere og startups, der havde brug for hjælp til at bringe deres bæredygtige idéer videre og omsætte dem til en levedygtig virksomhed.

Green Tech Programmet løb fra 2019 til 2022, og opgørelsen af effektmålene viser, at alle 38 deltagere i programmet har fuldført og forbedret deres iværksætterkompetencer gennem en blanding af relevante workshops og individuel rådgivning.

Programmet blev endeligt evalueret af rådgivningsvirksomheden COWI, og resultaterne viser, at størstedelen af de opsatte effektmål blev nået, og deltagerne har positive forventninger til omsætning, nyansættelser og eksport både for indeværende år og de

kommende år. Baseret på deltagerne effektforventninger vurderer Morten Kjeldgaard, COO i Green Tech Center, at målet om overlevende virksomheder 2 år efter programmet også vil blive indfriet.

Med støtte fra netværk og sparring

GT-programmet var en ambitiøs satsning, der havde til formål at give iværksættere det solide fundament, de havde brug for til at tage deres virksomheder til næste niveau. Programmet tog udgangspunkt i at imødekomme behovene hos grønne iværksættere og start-ups, der havde brug for hjælp til at bringe deres idéer videre og omsætte dem til en levedygtig virksomhed.

Takket være 1:1-vejledning og tæt sparring blev deltagerne skarpere på deres produkt, forretning, strategi og skalering. De fik mulighed for at deltage i en række aktiviteter og samtidig få den nødvendige hjælp til at udvikle deres virksomhed fra et team af specialister, som partnerne stillede til rådighed.

– Ved at tage en personlig tilgang kunne vi følge

deltagerne forretning og give dem vejledning på tæt hold, lyder det fra Morten Kjeldgaard, som fortsætter:

– Iværksættere står ofte alene om at træffe beslutninger om planlægning, fremdrift og økonomi, og de individuelle samtaler viste sig at være en afgørende faktor for at hjælpe dem på rette vej. Som en del af økosystemet i Green Tech Center og hele DANDY Business Park har iværksætterne fået mulighed for at opbygge et værdifuldt netværk med fokus på innovation, vækst og bæredygtige løsninger.

GT skubber til andre indsatser

Bag GT Programmet stod Green Tech Center og partnerne Teknologisk Institut, VIA University College, CLEAN og Vejle Kommune. Desuden deltog et stærkt team af eksperter, som supplerede hinanden med

relevant teoretisk viden og mange års erfaring i at udvikle, opbygge og skalere virksomheder både i Danmark og internationalt.

Programmet har været støttet af Danmarks Erhvervsfremmebestyrelse og Den Europæiske Socialfond.

Med deres fysiske inkubatormiljø, adgang til Mikrofondens og samarbejde med VIA og eksperter, har Green Tech Center skabt et økosystem i mikro-skala i forbindelse med projektet, som deltagerne har nydt godt af. Morten Kjeldgaard vurderer, at denne adgang til relevante ressourcer og viden er en stor del af årsagen til projektets succes og interesse blandt iværksættere – særligt i området omkring Green Tech Center, men også i andre regioner. Slutevalueringen fra COWI vidner desuden om, at erfaringerne fra projektet kan spille ind i andre indsatser. *

”Mens Green Tech Center fortsætter deres aktiviteter, vurderer vi dog, det er væsentligt at overveje – både hos bevillingsmodtager og -giver – hvordan det velopbyggede økosystem omkring Green Tech Center kan indtænkes i større indsatser hos f.eks. klyngerne. Med andre ord bør det overvejes, hvordan både erfaringerne fra projektet og miljøet omkring Green Tech Center kan videreføres.”

Kilde: COWI

Figur 1: Resultater i GT-programmet

Status ift. de opstillede aktivitetsmål på evalueringstidspunktet

Aktivitetsmål	Mål i projektperioden	Status	Målopnåelse i procent
A1: Screening af iværksættere	50	41	82%
A2: Forretningsudvikling	26	38	+100%
A3: Produktudvikling	12	8	67%
A4: Servicekoncept	26	23	89%
A5: Skalering	23	20	87%
A6: Internationalisering	12	19	+100%

Figur 2: Deltagerne samlede forventninger til effekter

Forventninger til positive effekter i virksomheden som følge af deres deltagelse	Indeværende år	Forventninger til næste år	Forventninger til + 2 år
Årlig omsætning i mio. kr.	10,2	146,2	297,8
Antal ansatte	60	109	264
Eksport i mio. kr.	5,1	24,1	84

Kilde: Green Tech Centers egen effektevaluering. (n=27)



Hvor er virksomhederne i dag?

Det fremgår af Green Tech Centers egen opgørelse (se figur 2), at 31 deltagere allerede var etablerede med et CVR-nummer, mens fire deltagere startede ny virksomhed undervejs i forløbet, og en enkelt startede et CVR-nummer på bagkant. Opgørelsen over antallet af overlevende deltagervirksomheder efter 2 år og antallet af selvstændige efter 6 måneder inkluderer dermed også deltagere, som havde en etableret virksomhed inden programdeltagelse.

Hvad gik indsatsen ud på?

#1 Forretningsudvikling: Forløb med workshops og 1:1 sparring.

#2 Kundeforståelse: Forløb om forretningsudvikling, især ift. kundefærd. Værktøjerne er bl.a. BMC, konkurrent- og markedsanalyser samt customer journey.

#3 Servitization: Integrering af et servicekoncept i forretningen og test heraf.

#4 Skalering: Forløb, hvor der arbejdes med skaleringsbudget og likviditetsbehov. Deltageren får udarbejdet og trænet sit pitch til brug for mødet med potentielle partnere og investorer. For virksomheder med ansatte, arbejdes der med organisationen og rollefordeling.

#5 Internationalisering: Forløb, hvor deltageren opnår viden om at undersøge markedsmuligheder i udlandet, får hjælp til at finde internationale samarbejdspartnere og får udarbejdet en eksportplan.

Hvad syder og bobler hos Green Tech Center?

Green Tech Center faciliterer bæredygtige udviklingsprojekter og tilbyder test- og demonstrationsfaciliteter til virksomheder, der ønsker at demonstrere grønne teknologiprodukter og -services.

Green Tech Park er en energipark på 16.000 m², som indeholder sol-, vind-, geotermiske og lagringsplad-forme, som alle har infrastruktur til el, fjernvarme, data og køl, der er koblet til det nationale grid. Samtidig er parken dimensioneret, så den kan køre i virtuel 'ø-drift'.

Green Tech House indeholder en åben it-plattform og et netværk af dataloggere fordelt over hele huset.

Resilience House har fokus på resiliente by-løsninger inden for klima, energi og vand.

Green Tech Lab er et laboratorium på 1.200 m² med prototypeværksted. Her kan virksomheder teste produkter og services i et kontrolleret miljø.

Energy Monitor er en åben it-plattform, hvor energidata fra parken og Green Tech House er tilgængelige. Det giver mulighed for at monitorere og forstå energiforbrug og -produktion i realtid.

De sætter turbo på plantebaserede fødevarer

Stærke fødevarer virksomheder er nøglen til grøn omstilling. Det er nemlig dem, der skal levere de produkter, der gør det nemt og lækkert at få flere planter på tallerkenen. Det er filosofien bag projektet Turbo Plant, der med base i Food Innovation House, på bare 15 måneder har sat skub i afsætningen hos 44 plantebaserede virksomheder. Hemmeligheden er et knivskarpt fokus på at matche de rigtige mennesker, virksomheder og produkter.

Da Dina Food i begyndelsen af 2023 tager et nyt produkt ind i sortimentet af de kager og desserter, som virksomheden leverer til foodservicebranchen, er det ikke helt tilfældigt. Forud er der gået et forløb, hvor Dina Food's nye leverandør, Bælg, har fået hjælp hos Turbo Plant til at gøre deres kikærte-baserede snackprodukt til en kommerciel succes – og til at lede efter lige præcis en samarbejdspartner som Dina Food.

– Vi har aldrig været i tvivl om, at vi har et rigtig godt produkt, fortæller Mikkel Præst, den ene af tre partnere i Bælg, der fremstiller produktet 'konfekt-hapsere' af danskproducerede kikærter og mørk chokolade.

– I Turbo Plant har vi fået hjælp og værktøjer til at fokusere knivskarpt på, hvad der skal til for at skabe en forretning, der giver os mulighed for at bruge mest mulig energi på det, som vi brænder for, nemlig at fremstille og udvikle innovative produkter. Det betyder ikke bare, at vi hurtigere er nået frem til en levedygtig forretning – vi har også været lettere om hjertet undervejs, forklarer han.

– Netop det attraktive produkt er også medvirkende til det succesfulde samarbejde.

– Produkter og virksomheder, der bidrager til den grønne omstilling, bliver mere og mere attraktive og konkurrenceedygtige i en tid, hvor kunder og samarbejdspartnere kalder på handling og øget fokus på bæredygtighed. Produktionen af plantebaserede fødevarer

baseret på lokale råvarer er som regel mindre skadelig for miljø og klima end mere eksotiske og animalske alternativer er, og det forhold er med til at åbne nye døre, siger Anders Ziegler Kusk, programleder hos Industriens Fond, der støtter op om Turbo Plants arbejde i den danske fødevarer sektor.

Individuelt fokus er afgørende

For Bælg har fokus på foodservice og samarbejdet med en distributør vist sig at være det helt rigtige, men alle virksomheder er forskellige.

– Derfor spilder vi ikke tiden på one-size-fits-all-forløb, men går direkte ind og identificerer, hvad der står i vejen for et større gennembrud på markedet. Og så løser vi det, fortæller Gitte Brøndum, der som projektleder i Turbo Plant er den første, som virksomhederne møder, når de viser interesse for projektet.

Det er blandt andet hende, der står for screeningen af indtil videre 60 virksomheder og sørger for, at de får den rigtige hjælp. Det kan for eksempel være strategisk rådgivning hos virksomhedskonsulenterne Kombination, sparring på smag og tekstur hos Per Mandrup, kulinarisk coach og tidligere Michelin-kok, hjælp til messedeltagelse i udlandet eller lignende ydelser, som projektet kan trække på gennem en kreds af partnere med specialviden inden for forskellige grene af fødevarerbranchen.

– Der er nogle ting, der skal være på plads,



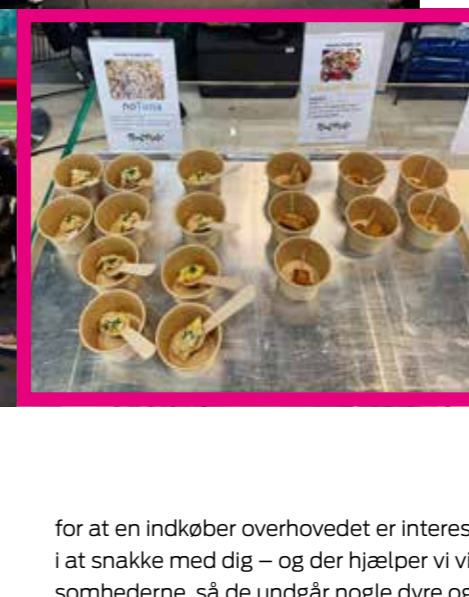
Turbo Plant

Turbo Plant er et toårigt projekt, der skaber vækst hos plantebaserede fødevarer virksomheder.

Projektets partnere: Mærkevarerleverandørerne, Culinary Institute by Vejle Erhverv, Kombination, Efiko, Heco et al, Dansk Vegetarisk Forening, Food from Denmark og Bio Aus Dänemark.

Turbo Plant er støttet af Industriens Fond.

Læs mere: www.TurboPlant.dk



”Vi arbejder aktivt med det, vi kalder matchmaking – altså at få koblet virksomhederne sammen med den rigtige indkøber, distributør, grossist eller hvem det nu er, der sidder med den næste brik i puslespillet.”

Gitte Brøndum, projektleder i Turbo Plant

Culture udviklede en kombucha specielt til Lidl. Indenfor foodservice afholdt man i januar et stort arrangement med omkring 90 deltagere, hvor indkøbere fra foodservice havde mulighed for at møde plantebaserede virksomheder.

– Vi er i dialog med flere dagligvarekæder og foodservice-leverandører og har matchmaking-arrangementer i kalenderen for resten af 2023, fortæller Gitte Brøndum. Hun er blandt andet ved at forberede en tur til Amsterdam, hvor det er lykkedes at få en aftale med én af landets største foodservice-leverandører, der leder efter nye plantebaserede fødevarer til sortimentet.

Hele værdikæden i spil

Gitte Brøndum er ikke i tvivl om, at en af grundene til, at det er lykkedes Turbo Plant at skabe resultater på kort tid er, at der løbende udvikles og testes nye idéer til, hvordan man bedst hjælper de plantebaserede virksomheder.

– Det er undervejs gået op for os, at der bliver udviklet rigtig mange nye, spændende plantebaserede ingredienser. Men det er en udfordring for ingrediensleverandørerne og produktudviklerne i fødevarerindustrien at finde hinanden og få det omsat til gode produkter, fortæller hun.

– Derfor har vi søsat et produktudviklingsnetværk og specielle matchmaking-arrangementer, hvor et lille hold produktudviklere går i køkkenet og eksperimenterer med for eksempel kartoffelprotein eller fermenterede råvarer.

På baggrund af de positive erfaringer og resultater arbejdes der nu på at skaffe midler til at fortsætte projektet efter udgangen af 2023. *

for at en indkøber overhovedet er interesseret i at snakke med dig – og der hjælper vi virksomhederne, så de undgår nogle dyre og tidskrævende fejl, forklarer Gitte Brøndum, der selv har mangeårig erfaring som indkøbschef i dagligvarehandlen.

Matchmaking rimer på afsætning

En vigtig ingrediens i Turbo Plants succes er, at man ikke nøjes med at rådgive og vejlede.

– Vi arbejder aktivt med det, vi kalder matchmaking – altså at få koblet virksomhederne sammen med den rigtige indkøber, distributør, grossist eller hvem det nu er, der sidder med den næste brik i puslespillet, fortæller Gitte Brøndum.

– Særligt for de mindre virksomheder er det ikke altid nok at få en stor ordre i hus. Man er også nødt til at have tænkt produktionskapacitet og distribution ind i ligningen – her er det helt afgørende at have de rigtige aftaler på plads, forklarer hun og siger, at netop Bælg og Dina Foods er et godt eksempel på et match, der skaber fremdrift.

Turbo Plant har afviklet flere matchmakingarrangementer blandt andet med Lidl, hvor en gruppe virksomheder præsenterede deres produkter for kædens indkøbere. Det førte efterfølgende til, at virksomheden RAW

”I Turbo Plant har vi fået hjælp og værktøjer til at fokusere knivskarpt på, hvad der skal til for at skabe en forretning, der giver os mulighed for at bruge mest mulig energi på det, som vi brænder for, nemlig at fremstille og udvikle innovative produkter.”

Mikkel Præst, partner i Bælg

Noly Food skifter gear i Food Innovation House:

Vi er gået under radaren nu i godt fire år

Fødevarer er én stor legeplads for makkerparret, Rasmus Haven Eriksen og Torben Bager, som har succes med at skabe brands bygget op omkring hverdagsgastronomi.

De kender hinanden særdeles godt fra et femårigt samarbejde i Løgismose, og i dag producerer de private label-produkter som for eksempel pesto-produkter, drikkevarer og melblandinger i et tæt samarbejde med de største kæder. De forsøger at finde huller i markedet, som kan skabe værdi både for forbrugerne og partnerne, og de arbejder benhårdt på at skabe et væksteventyr.

- **Less is more.**
- **Spis nu ordentligt.**
- **Det skal smage godt.**

Alt sammen sætninger, der flyver ud af munden på Rasmus Haven Eriksen, co-founder af Noly Food.

Der er ingen tvivl om, at han brænder for gastronomi – ikke på den madsnobbende måde, mere fordi han ønsker at højne den almindelige danskers oplevelse af måltidet tilberedt hjemme i køkkenet.

– Det er her, hverdagsgastronomi kommer ind i billedet, siger Rasmus Haven Eriksen, som kalder sig selv for købmand.

– Det skal være value for money – gastronomi i øjenhøjde. Vi har lavet verdens bedste retter, der koster 25 kr. på spot i Netto. Der er ingen e-numre i. De er lavet, som Torben (michelinkok og co-founder red.) ville tilberede dem i sit eget køkken, og de smager bare godt. Og så er det jo også innovation i en kategori, hvor der ikke er sket noget i lang tid.

Den 41-årige iværksætter har siden 2018 investeret al sin tid og energi i Noly Food. En virksomhed, der udvikler og producerer fødevarer, og som også har michelinkokken, Torben Bager, ved roret.

– Vi er gået under radaren nu i godt fire år, men vi var enige om, at enten så skulle vi udvikle det her, eller også skulle vi afvikle. Men vi blev enige om, at planen nu var at skabe vækst og komme op i gear, fortæller Rasmus.

Et stærkt netværk

For at få trykket på vækst-spederen valgte Noly Food at flytte fra Spinderihallerne i Vejle til Food Innovation House for lidt over et år siden.

– Det er det rigtige sted for os. Her er jo nogen af de virksomheder, vi allerede arbejder sammen med. Det er kommerciel energi, og det er business.

For at kunne ramme forbrugerne er det essentielt at have gode kræfter at trække på, og for Noly Food giver det stærke netværk i Food Innovation House masser af mening.

– Det er branchen, der kommer herude, og det er virksomhederne, der arbejder med de store kæder, siger Rasmus, som ikke er bleg for at række ud til de andre virksomheder i huset.

Også den daglige leder af Food Innovation House, Gyda Bay, har været en stor hjælp for de innovative hverdagsgastronomikere.

– Vi har behov for at stadfæste, at vi er her, og hvad vi kan. Gyda har et fantastisk netværk, som vi kan trække på.

For Noly Food handler det nu primært om markedsføring og at få udbredt kendskabet til de forskellige universer, så der kan komme salg ude i butikkerne.

– Vi står med et fullscale-sortiment, hvor vi kan tilbyde mad til alle ugens syv dage. Derfor har vi netop lavet et strategisk tæt samarbejde med en virksomhed, som har konsulenter ude i marken, der skal bearbejde butikkerne. Vi skal arbejde med at få de centrale placeringer hos de store kæder primært inden for Loco Taco-universet – og i relation til det er konsulenterne af afgørende betydning, fortæller Rasmus.

Hele Noly Foods eksistensgrundlag bygger på at skabe holdbare løsninger for forbrugeren og følge de forbrugertrends, der allerede eksisterer.

– Vi skal skabe ny værdi i nogle kategorier, men at det så også smager godt, og at det kan sælges til menneskepenge, er et plus, siger Rasmus.

Essensen af Mexico – Loco Taco: Sylrigt og stærkt, sprødt og spækket med smag.
(Citat fra locotaco.dk)

Tiden er rigtig nu

Loco Taco universet – mad fra det mexicanske køkken – er en af Noly Foods største satsninger og har udviklet sig fra 0 til 25 varenumre på to år. De sidste par år er gået med at få universet helt på plads, og al fortjeneste er investeret i ny udvikling.

– Sidste år var det følelsen af at køre en gammel Golf, som var kørt helt ud i 2. gear, men at vi

* **Navnet Noly Food:** Noly er en sammen-trækning af 'Nordens lys' eller bare 'Nordlys'. – Vi plejer at sige, at vi har Norden som base med udgangspunkt i det klare lys og den stringente rene stil, – ikke mindst i forhold til den nordiske madstil – og så med verden som vores legeplads.

Så da vi i sin tid satte de første streger, så var det nordlys, som blev brugt som omdrejningspunkt og altså deraf navnet, fortæller Rasmus Haven Eriksen.

Noly Food fra 2018 til 2023

Virksomheden har skaleret forretningen fra 0 til 15 millioner kroner.

Arbejder med universer, hvor Loco Taco pt. er det største.

Ligger i Food Innovation House, hvor de rykkede ind i 2022.

Har udviklet måltidsløsninger som for eksempel kølede færdigretter – en chili sin carne og en autentisk chili con carne, der er lavet på skært kød, og som er langtidsbraiseret efter sous vide-metoden.

Har udviklet 250 produkter.

Er stiftet af makkerparret, Rasmus Haven Eriksen og Torben Bager. Siden 1. januar 2023 har det primært været Rasmus, som har drevet virksomheden.

nærmest ikke havde tid til at skifte gear. Og nu er den så kørt helt ud i 3. gear, og det er tid til at skifte gear igen, forklarer Rasmus og fortsætter:

– Vi har sat barren højt og har besluttet os for at have en aggressiv vækststrategi. Det kræver, at både de fysiske og finansielle rammer er på plads, og i den situation er det afgørende at trække på det store netværk i Food Innovation House.

For at finde frem til svaret på, hvordan man gearer en virksomhed til vækst, har Rasmus og Torben haft glæde af at erfaringsudveksle med andre virksomheder i Food Innovation House.

– Vi bruger blandt andet folk her i huset til at sparre med om vores vækstrejse.

Noly Food har stor erfaring med at lave alliancer i branchen – men i takt med, at virksomheden vækster, er der også behov for nytænkning.

– Vi skiftede som sagt gear sidste år, og vi skal skifte gear igen nu. Jeg har masser af vailidering på, at tiden er rigtig nu, men min rolle bliver anderledes, fordi jeg skal ud at klæde nogle mennesker på, som skal arbejde for os.

Og det er derfor, det er godt at være i det her hus. *

Begyndelsen på Noly Food

Det første univers, Noly Food skabte, var en serie til det søde køkken, Frk. Lybæk universet.

– Det er født ind i en trend med hjemmebag, som vi kender fra Bagedysten, hvor vi gerne vil indfange forbrugeren. Det kom ud i Salling Group og blev vores første detailben, fortæller Rasmus.

– Tingen var god, fordi det kom ud på et tidspunkt, hvor coronaen for alvor tog fat.

Frk. Lybæk har ligget lidt i dvale pga. de stigende priser på fødevarer.

* **Private label:**
Et Private label-produkt er en vare, som en forhandler får produceret af en tredjepart, men sælger under sit eget mærke. Forhandleren har ansvar for at kontrollere alt vedrørende produktet.

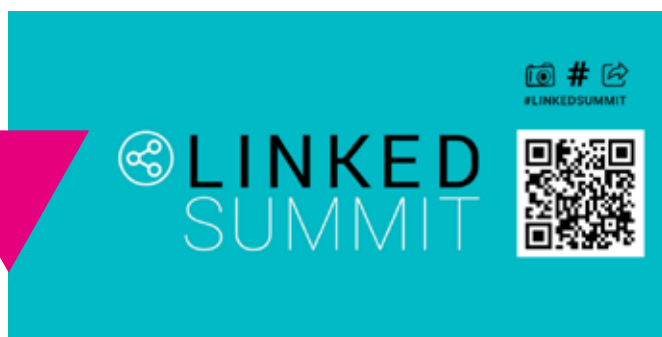


Det må du ikke gå glip af

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

22. AUGUST

KEY TAKEAWAYS FRA LINKED SUMMIT



Gik du glip af LINKED SUMMIT 2023? Så kom og få de bedste key takeaways fra COO Michaela Andersen, AI Innovation House, som deltog på konferencen i juni i Odense.

6. SEPTEMBER

EMBALLAGEKURSUS – FOOD INNOVATION HOUSE



Vælg din fleksible fødevareemballage på et oplyst grundlag. Kurset henvender sig til emballageansvarlige og indkøbere i fødevarevirksomheder og hos emballageproducenter.

27. OKTOBER

ESG FOR BEGYNDERE – VOL II



Kom med til endnu et event med ESG i fokus. Bliv klogere på, hvordan din virksomhed kan blive grønnere og mere bæredygtig og få inspiration til, hvordan du kan arbejde med ESG.

7. NOVEMBER

TURBO PLANT PLANTEPROTEIN- OG INGREDIENSMESSE B2B



Oplev nye plantebaserede ingredienser til fødevareindustrien og mød de innovative producenter, der står bag dem.

