



» Leg med maden i nyt showkøkken S. 002

» Agro Food Park bliver klimapartner med Aarhus Kommune S. 004

» Tang er trendy S. 004

Godt i gang ...

asdfasdfsdf



GRAVEARBEJDET til den første nye bygning i Agro Food Park er trods hård frost godt i gang. Bygningens 6.000 m² er indflytningsklare til nytår. Huset bliver hjemsted for 10 virksomheder med i alt 120 arbejdspladser. Hertil kommer showkøkken og mødefaciliteter.

» Læs mere på
agrofoodpark.dk

Leg med maden i nyt showkøkken

Nybyggeriet i Agro Food Park får et stort showkøkken med plads til udvikling, leg og demonstration af alverdens råvarer.

Kokke kan lave mad foran publikum, virksomheder kan udvikle nye produkter, og leverandører kan demonstrere nye fødevarerprodukter for kunderne. Der er masser af muligheder i det kommende udviklings- og showkøkken, der får en fremtrædende plads i det nye innovationshus.

- I forbindelse med vores ansøgning om at få madeksperimentariet, MadX, til at ligge i Agro Food Park oplevede vi en stor efterspørgsel på et udviklingskøkken fra regionens fødevarer virksomheder. Den interesse er her stadigvæk, og vi får jævnligt henvendelser fra virksomheder, der efterspørger et stort og innovativt køkken med det nyeste udstyr til at lege med maden, udvikle eller demonstrere fødevarer, siger Søren Madsen, clusterpreneur i Agro Food Park.

Køkkenet er ikke helt færdigtegnet endnu, men ifølge Søren Madsen bliver det knap 200 m² samt udendørsfaciliteter, hvor der fx kan grilles.

Undervise og dygtiggøre

En af de virksomheder, der netop efterspørger et udviklings- og showkøkken, er AB Catering, der er leverandører til en lang række storkøkkener i hele Danmark. Virksomheden har selv et mindre showroom, men mangler et professionelt køkken til undervisning og demonstration.



FOTO: DREAMSTIME

- Jeg vil typisk låne eller leje et køkken, hvis nogle af vores kunder skal have et bagekursus eller have demonstreret, hvordan de kan lave nye retter til buffeten. På den måde kan vi bruge køkkenet til at undervise og dygtiggøre vores kunder, siger direktør Niels O. Rasmussen, AB Catering.

» NY INDFLYTTET ULTIMO 2011:

RÅDGIVENDE KONSULENTFIRMA NIELSEN, RUDOLPH & PARTNERS

Læs mere på agrofoodpark.dk

SUNDHEDSFREMMENDE KOST OG FØDEVARE Hvordan står det egentlig til med danskernes sundhed? Og hvilken rolle spiller kosten? Hvordan tænker store internationale virksomheder om sundhedsfremmende fødevarer og har de effekt? Hvilke nye og spændende produkter dukker op og hvilke trends driver vores valg af i køkkenet og supermarkedet? Kom til arrangementet i Agro Food Park og få det store overblik!

Sted: Koldkærgård Konferencenter

Tidspunkt: Torsdag den 26. maj kl. 13.00-16.45

Pris: kr. 925. Bindende tilmelding på agrofoodpark.dk. Tilmeldingsfrist 23. maj.

Spændende scenarier på vej

Af Bjarne Langdahl Riis, innovation manager, Agro Food Park

Arbejdet med masterplanen for Agro Food Park er godt i gang. I skrivende stund venter Agro Food Parks sekretariat på at se de to-tre scenarier, som konsulentvirksomheden Rambøll har skabt for, hvordan parkens fysiske rammer kan udvikles. Scenarierne skal være færdig medio marts. Baggrunden for scenarieopbygningen er en interessentanalyse kombineret med Agro Food Parks egne visioner og ideer.

”Et centralt punkt er, hvordan de grønne elementer, fx ådalen, kan indarbejdes attraktivt i Agro Food Park.”

Der er nogle centrale udfordringer, som vi specielt glæder

os til at få Rambølls bud på, fx er det en kæmpeudfordring at skaffe parkeringspladser nok. Et andet centralt punkt er, hvordan de grønne elementer, fx ådalen, kan indarbejdes som et attraktivt element i Agro

Food Park. De grønne områder skal efter vores oplæg sprede sig ind til Skejby by, og samtidig bruges aktivt, for eksempel til motionsruter.

Udkastene fra Rambøll skal efterfølgende drøftes i Agro Food Parks lederskab, der træffer beslutningen om, hvilket af scenarierne eller elementer af dem der skal indgå i den endelige masterplan for udviklingen af området.

Med planen på plads har vi et redskab, der viser, hvad der skal til, for at visionen om Agro Food Park kan foldes helt ud. Redskabet skal bruges i dialogen med Aarhus Kommune, da der jo skal laves ny lokalplan for området.

Masterplanen forventes godkendt i Agro Food Parks lederskab i løbet af foråret, og vi forventer, at Aarhus Kommune vil begynde arbejdet med en lokalplan efter sommerferien, og at den ligger færdig ved årets udgang.



Bjarne Langdahl Riis

» Bliv medlem af Agro Food Park & Friends på agrofoodpark.dk

Netværk er alfa & omega for små virksomheder

Agro Food Park tilføres stor ekspertise og lang erfaring i at nurse små innovative virksomheder, når forskerparken Agro Business Park i Foulum åbner afdeling i Skejby fra nytår.

Men hvilken hjælp skal der til, for at vækstbetingelserne for den lille virksomhed er optimale?

- Det er meget individuelt, hvad der kræves, forklarer Lars Visbech Sørensen, direktør for Agro Business Park. Vi assisterer ofte med at afdække, hvordan den nødvendige kapital kan skaffes. Vi bidrager også typisk med råd om, hvorvidt organisationen er sat rigtigt sammen – om de rette kompetencer er til stede. For en vækstvirksomhed kan behovet for et andet mix af kompetencer opstå meget hurtigt. Og så kan vi hjælpe med at fjerne forstyrrelserne, så iværksætteren ikke skal bruge tid på administration og telefonpasning.



Men allervigtigst for iværksættervirksomheden er de netværk, som Agro Business Park kender nøglen til.

- Vi kan guide til de netværk, der er relevante for virksomhedens aktiviteter i den aktuelle modenhedsfase, forklarer Lars Visbech Sørensen, der er direktør for Agro Business Park.

- Netværk er helt afgørende for små virksomheder. Vi assisterer med at guide dem til de netværk, der er relevante for virksomhedens aktiviteter i den aktuelle modenhedsfase. Hvem skal de have fat i for eksempelvis at få sat prototypen i produktion? Eller hvordan får man etableret distributionskanaler? Her er netværk og kendskab til fonde og støttemuligheder, regionale erhvervsråd og så videre af kæmpe betydning, siger Lars Visbech Sørensen.

Afdelingen i Agro Food Park får fra begyndelsen to-tre medarbejdere, og Lars Visbech Sørensen vil lægge et par arbejdsdage om ugen til Skejby. Hensigten er blandt andet at arbejde mere med udvikling inden for fødevarer.

- Vi arbejder meget med innovation inden for biomasse og bio-energi, men vil gerne være med inden for hele værdikæden, så det er i høj grad fødevarerudvikling, vi gerne vil arbejde med i den nye afdeling i Agro Food Park.

FAKTA: Agro Business Park beskæftiger 17 medarbejdere i Foulum og i afdelingen i Sønderød på Fyn. Afdelingen i Skejby åbner januar 2012. Formålet for Agro Business Park er at understøtte iværksætteri og innovation inden for jordbrug, fødevarer, bioenergi og miljøteknologi. I Foulum udlejer parken kontorer og andre faciliteter til 20 innovationsvirksomheder.

SPEEDNETWORKING PÅ TEMA 2011

Agro Food Park var af arrangørerne af Tema 2011, Skandinaviens største fødevareremese, inviteret til at forestå afviklingen af en speednetworking på messen. Det var gode erfaringer fra tidligere networking-arrangementer, der var baggrund for invitationen. Godt 50 erhvervsfolk fra fødevarerbranchen tog mod tilbuddet om lynmøder med hinanden for at afdække mulighederne for fremtidige samarbejder.



FLYT EFTER BEHOV:

På tirsdag har jeg kontor i Holstebro ...

Selv om man har sit faste domicil i Skejby, kan man godt lejlighedsvis have brug for en kontorplads i Holstebro og vice versa. Sådan lyder ræsonnementet bag et samarbejde, som Agro Food Park og virksomhedsparken Nupark er ved at forhandle på plads.

Samarbejdet betyder, at man som lejer i en af de to parker vil få mulighed for at booke en kontorplads i den anden park en eller flere dage af gangen.

- Det kan være i forbindelse med et konkret projekt eller en aktivitet, som man har brug for at være fysisk i nærheden af. Men det kan også være som led i at skabe og vedligeholde netværk eller bare at få ny inspiration til sin virksomhed, siger Bjarne Langdahl Riis, innovation manager i Agro Food Park.

- Vi forestiller os et internetbaseret bookingsystem. Det skulle gøre det problemfrit og let for beboerne at forlægge arbejdspladsen til den anden ende af Jylland.

Bjarne Langdahl Riis håber ligeledes, at man – når samarbejdet med Nupark er kommet godt i gang – kan udvide med flere partnere.

Direktør for Nupark Peter Kjeldbjerg mener, at det er et godt tilbud til lejerne, at de kan tage skrivebordet med til den anden ende af landet, når der er behov for det.

- Det er en fin service, og vi vil gerne have den slags samarbejder – også med andre virksomhedsparker rundt om i landet, siger Peter Kjeldbjerg, der også gerne vil tale med Agro Food Park om udveksling af mødefaciliteter.

- Vi har allerede et samarbejde i foreningen Danske Udviklingsparker, om at lejerne kan booke mødelokaler på tværs. Det kunne godt være en mulighed også at samarbejde med Agro Food Park på den front.

FAKTA: Nupark er en udviklingspark beliggende i Holstebro. Parken rummer 100 – primært videntunge – virksomheder med tilsammen 500 arbejdspladser.



Klimapartner med Aarhus Kommune

Agro Food Park skal sammen med en række andre virksomheder deltage i projekter, der kan nedbringe energiforbrug og CO₂-udledning i Aarhus.

Med en underskrift af Videncentrets adm. direktør Jan Mousing blev Agro Food Park den 9. februar en del af et ambitiøst klimapartnerskab, der skal arbejde for at gøre Aarhus CO₂-neutral i 2030.

I alt har 12 aarhusianske virksomheder og vidensinstitutioner skrevet under på, at de vil minimere deres interne energiforbrug og deltage i innovative projekter for at udvikle grønne koncepter og teknologier, der skal bane vejen for et reduceret energiforbrug i Aarhus. Grundtanken i partnerskaberne er, at det skal give forretningsmæssig værdi for virksomhederne at være med.

- Et bedre klima går hånd i hånd med en bedre bundlinje. Sammen med kommunen kan virksomhederne være med til eksempelvis at skabe nye energibesparende løsninger eller udvikle grønne teknologier, der kan sælges til kunderne. Dermed gavner partnerskaberne både forretningen og miljøet, siger rådmanden for Teknik og Miljø, Laura Hay.

I første omgang skal klimapartnerne deltage i fire projekter med fokus på henholdsvis trafik i Skejby, intelligente energisystemer, energieffektivisering og -reivering af bygninger samt fossilfri

energiproduktion i form af solceller. I Agro Food Park er innovation manager Bjarne Langdahl Riis allerede gået ind i projektet omkring trafik i Skejby.

- Det er positivt, at kommunen har taget initiativ til partnerskaberne. Det er interessant for os at se på transporten til Skejby, specielt set i lyset af, at vi forventer 3.000 medarbejdere i 2020. Vi vil gerne se på infrastrukturen i et klimaperspektiv. Kan vi fx forbedre cykelforholdene, og kan vi få flere til at køre i bil sammen. Og så vil vi selvfølgelig også have fokus på at reducere energiforbruget i vores nye hus, siger han.

Ud over Agro Food Park er også Siemens, Ingeniørhøjskolen, Rambøll, DONG og NRGi blandt de 12 klimapartnere. Et partnerskab som forventes at vokse allerede i år.

FAKTA: Aarhus Byråd vedtog i 2007 et mål om at gøre Aarhus CO₂-neutralt i 2030. Et stærkt samarbejde og klimapartnerskaber med erhvervslivet er vigtigt for den målsætning, da industri, handel og service står for 30 procent af CO₂-udledningen i Aarhus.



FOTO: MORTEN JAC

Agro Food Park skrev under på klimaaftalen med Aarhus Kommune den 9. februar 2011 ved en underskriftsceremoni på Aarhus Rådhus. Her ses rådmand Laura Hay i samtale med Videncentrets adm. direktør Jan Mousing.

Snup et stykke med tang

Tang er en velsmagende ernæringskilde med et uovertruffet sundhedspotentiale. Professor Ole G. Mouritsen holder oplæg om tang på Agro Food Park-arrangementet om sunde fødevarer på Koldkærgård Konferencecenter den 26. maj.

Det kan bruges i chokolade, i kød, i drinks og i dit brød, og så er det simpelt at tilberede. Tang er en overset ernæringskilde i den vestlige verden og en helt ny guldgrube i det danske køkken. Det mener Ole G. Mouritsen, dr. scient. og professor i biofysik ved Syddansk Universitet, der har skrevet bogen 'Tang, grøntsager fra havet', og som holder oplæg om den uudnyttede råvare på Agro Food Park-arrangementet om sundhedsfremmende kost og fødevarer.

- Tang har et uovertruffet sundhedspotentiale. Det indeholder både vigtige mineraler, proteiner, vitaminer og kostfibre. Hvis det ikke var, fordi der er så få kalorier i tang, så kunne man leve af det, siger professoren.

Flere danske kokke er allerede begyndt at eksperimentere med tang, der ifølge Ole G. Mouritsen kan bruges til hvad som helst.

- På mit oplæg fortæller jeg lidt om, hvordan man kan bruge tang i madlavningen. Jeg tager udgangspunkt i brugen af tang i sushi, som mange kender til, men som kun er en lille knivspids af, hvad den nye råvare kan bruges til.

Fordi tang smager af salt, men ikke indeholder det sundhedsskadelige natriumklorid, kan det med stor succes bruges som krydderi, forklarer professoren, der lover at medbringe smagsprøver af tørret tang.

- Jeg vil også gerne skubbe til folks fordomme om, at tang smager af gammelt havvand. Hvis det er frisk, har tang en fantastisk smag, siger professoren, der også vil berøre tangens eventuelle rolle i den globale fødevarerkrise.

Ud over tang kan deltagerne til arrangementet om sundhedsfremmende kost og fødevarer også blive klogere på bælgfrugter, frugt, fibre, særligt sygdomsbekæmpende fødevarer, probiotiske kulturer, superjuices, brands, strategi, råvaredesign, trends og forbrugere.

Mød bl.a. også overlæge Mikael Bitsch, Rigshospitalet; chefkok og ernæringskonsulent Søren Lange; marketing director Thomas Skaaning, Chr. Hansen A/S; funky business manager Henrik Christensen, Organic Human Superjuice; vice president Ane Marie Hedehus, Arla Foods, og strategisk direktør Mari-Louise Jonsson, Envision A/S. Søren Madsen, clusterpreneur i Agro Food Park, forventer cirka 100 deltagere.



REDAKTION

Søren Madsen
Tina Grønlund Nielsen
Birte Kennedy
Thyge Hansen

OPLAG

800 eks.

LAYOUT

Marianne Kalriis

FOTO

Uggi Kaldan m.fl.

AGRO FOOD PARK SEKRETARIAT

Søren Madsen +45 8740 6641 srm@agrofoodpark.dk
Bjarne Langdahl Riis +45 8740 6642 blr@agrofoodpark.dk
Tina Grønlund Nielsen +45 8740 6644 tgn@agrofoodpark.dk

Agro Food Park 15
DK-8200 Aarhus N

Tel: +45 8740 6640

info@agrofoodpark.dk
www.agrofoodpark.dk

**AGRO
FOOD»
»PARK®**