

# AGRO FOOD» »PARK®



*English below*

## Godmorgen!

Velkommen tilbage efter en forhåbentlig skøn vinterferie med familie og venner. Vi er igen klar med en masse arrangementer og mandagsnyheder til jer.

Ha' en skøn uge!

De bedste hilsner  
Agro Food Park

---



### Husk vores drop-in møde om verdens mest forunderlige stof – vand

Vand er verdens mest forunderlige stof. Det udgør grundlaget for vores eksistens som biologiske væsner og besidder en lang række enestående egenskaber. Kom og hør professor, dr. Scient. Søren Rud Keiding give et fascinerende indblik i hvorfor vands kogepunkt og varmekapacitet er så usædvanligt høje, hvorfor det er koldt på toppen – også i et glas vand og nogle af de andre 50 tilfælde, hvor vand arter sig anderledes end alle andre kendte stoffer.

Søren er direktør for Aarhus Institute for Advanced studies, der samler talentfulde forskere fra hele verden i Aarhus. Han har gennem sin forskerkarriere arbejdet med at undersøge vand ved hjælp af laserlys og har bl.a. redigeret og bidraget til den meget populære lærebog "Viden om vand".

Drop-in mødet er den 15. marts fra kl. 15.00-16.00 og foregår i mødelokale Plant, Agro Food Park 13. Det er gratis at deltage.

[Klik her for at tilføje mødet til din Outlook kalender](#) og send gerne en mail til [srma@agrofoodpark.dk](mailto:srma@agrofoodpark.dk), hvis du ønsker at deltage. Arrangementet er gratis.

---



## Kom til netværksmøde om fremtidens plantebaserede værdikæde

Food & Bio Cluster Denmark og Business Region Aarhus inviterer til netværksmøde om fremtidens plantebaserede værdikæde hos SEGES Innovation, Agro Food Park 15, torsdag den 31. marts fra kl. 15.00-18.15.

Der er et stigende fokus på at sikre fremtidens klimavenlige løsninger i fødevarerbranchen. Med Regeringens nylige klimaaf tale for landbruget øjnes et stort potentiale for at udvikle fremtidens stærke værdikæde inden for plantebaserede fødevarer. En stærk værdikæde som vi kender det for mælk- og mejeriprodukter og grise. Med dette arrangement sættes fokus på udfordringer og mulige løsninger i udviklingen af en af verdens stærkeste værdikæder for plantebaserede fødevarer.

Du kan bl.a. møde Medstifter og Direktør Marie-Louise Boisen Lendal fra Tænk tanken Frej, Chefkonsulent Søren Bisp fra SEGES Innovation og Professor og Centre Director Jessica Aschemann-Witzel fra MAPP Centre. Det er gratis at deltage.

[Klik her for at tilmelde dig, læse hele invitationen og se programmet.](#)

[Klik her for at tilføje mødet til din Outlook kalender.](#)

---



## Drop-in møde om Plantebranchen, Naturli Foods og Do Not! call me M\_ilk

Plantebranchen er Danmarks talerør for virksomheder der importerer, fremstiller og/eller markedsfører plantebaserede fødevarer. Foreningen er uafhængig i forhold til alle andre interesser, og fremstår med den helt klare profil eksklusivt at varetage erhvervsinteresserne for de grønne fødevarerproducenter.

Kom og hør **CEO Henrik Lund fra Naturli' Foods A/S** fortælle om både Plantebranchen og udviklingen i Naturli'

Foods A/S, herunder den sidste nye drik "Do Not! call me M\_ilk". Der vil være smagsprøver.

Drop-in mødet er den 6. april fra kl. 15.00-16.00 og foregår i kantineområdet, Agro Food Park 15. Det er gratis at deltage.

**Klik her for at tilføje mødet til din Outlook kalender** og send gerne en mail til [srma@agrofoodpark.dk](mailto:srma@agrofoodpark.dk), hvis du ønsker at deltage.

---



### Aarhus Universitet inviterer til forbrugerstudie

Vær med til at smagsteste brownie, havrekiks, mellemlagret ost og græsk yoghurt, når Maria Zita Salvesen, masterstuderende ved Institut for Fødevarer, AU, stiller op med et forbrugerstudie i Agro Food Park 15 torsdag d. 24. februar i Meeting Room 4 og fredag d. 25. februar i Meeting Room 6.

#### **Book en tid, så du ikke går forgæves**

Det er muligt at booke en tid på <https://calendly.com/mariazs/forbrugerstudie> mellem kl. 9.00 og 14.30. Du er også velkommen til blot at kigge forbi og se om der er plads til dig.

#### **Betingelser**

Ingen allergener – du skal kunne smagsteste alle fire produkter  
Forvent at du skal afsætte omkring 30 min på at gennemføre smagstesten.

Hvis du har spørgsmål til studiet, er du velkommen til at kontakte Maria Zita Salvesen på mail: [Au528639@uni.au.dk](mailto:Au528639@uni.au.dk)

---



### Tirsdags Talk i Inkubatoren, hver tirsdag kl. 9.30-10.00

Kom til Tirsdags Talk i inkubatoren og hør hvad der rykker sig i Agro Food Parks Start-Up miljø.

**I morgen tirsdag d. 22** kommer Søren Grønbæk Nielsen fra Vækstfonden. Som nystartet virksomhed kan det nemlig være svært at fremvise nøgletal og salgshistorik, som

normalt er forudsætningen for at få et lån. Ligeledes kan det være udfordrende for små og mellemstore virksomheder med større investeringsplaner at få hele den finansiering de har behov for. Søren vil give et indblik i hvilke muligheder man har i sådan en situation.

**[Klik her for at hente kalenderen og se hvilke andre temaer der er planlagt til Tirsdag Talk marts og april.](#)**

---

## Good morning!

Welcome back after a hopefully wonderful winter holiday with your relatives. We are once again ready with a lot of events and news.

Have a great week!

Kind regards,  
The Agro Food Park Team

---



### **Remember our drop-in meeting about the world's most remarkable substance – water**

Come and hear Professor Dr. Scient. Søren Rud Keiding give a fascinating insight into why water's boiling point and heat capacity are so unusually high, and fifty other cases where water behaves differently than all other known substances.

Søren is the director of the Aarhus Institute for Advanced Studies, who brings talented researchers together from around the world in Aarhus. Throughout his career as a researcher, he has examined water using laser light and has among other things contributed to and edited the popular textbook "Viden om vand" (knowledge about water).

The Drop-In meeting will happen on March 15 from 15.00-16.00 and takes place in meeting room PLANT, Agro Food Park 13. It is free to participate.

**[Click here to add the Drop-In meeting to your Outlook calender](#)** and send an e-mail to [srma@agrofoodpark.dk](mailto:srma@agrofoodpark.dk) if you wish to participate.



---

## Network meeting on plant-based value chain of the future

*(This event will only be in Danish)*

In collaborations with Food & Bio Cluster Denmark and Business Region Aarhus you are invited to a network meeting about plant-based value chain of the future at SEGES Innovation, Agro Food Park 15, Thursday 31<sup>st</sup> March from 15.00-18.15.

There is an increasing focus to securing climate-friendly solutions of the future in the food industry. With the Governments recent climate agreement for agriculture, there is great potential for developing the strong value chain of the future within plant-based foods. A strong value chain as we know it from milk and dairy products and pigs.

With this event we will focus on the challenges and solutions in the development of one of the world's strongest value chains for plant-based foods. It's free to participate.

**[Click here to participate, see the programme, and read the whole invitation \(Only in Danish\).](#)**

**[Click here to add the meeting to your Outlook calender \(In Danish\).](#)**

---



## Drop-in meeting about the Plant industry, Naturli Foods and Do Not! call me M\_ilk

*(This event will only be in Danish)*

The plant industry is Denmark's representative for companies that import, produce and/or market plant-based foods. The union is independent in relation to all other interests and has a very clear profile exclusively to take care of business interests of the green food producers.

Come and hear **CEO Henrik Lund from Naturli' Foods A/S** talk about the plant industry, the development in Naturli' Food A/S, including their latest drink "Do Not! call me M\_ilk". There will be tastings.

The meeting is on 6<sup>th</sup> April from 15.00-16.00 and takes place

in the canteen area in Agro Food Park 15. It's free to participate.

**[Click here to add the meeting to your Outlook calendar \(In Danish\)](#)** and please send an email to [srma@agrofoodpark.dk](mailto:srma@agrofoodpark.dk) if you wish to participate.

---



### **Aarhus University is looking for test persons, for a user study**

Be a part of a tasting experiment, where you need to taste brownies, oatbiscuits, medium-aged cheese, and greek yogurt. Maria Zita Salverson, master student at AU Food, is having her tasteing experiment at Agro Food Park 15 on Thursday the 24<sup>th</sup> of Febuary in Meeting Room 4 and on Friday the 25<sup>th</sup> in Meeting Room 6.

#### **Book a timeslot, so you wont come in vain**

It's possible to book a timeslot on <https://calendly.com/mariazs/forbrugerstudie> between 9.00 and 14.30. You are also welcome to just come by and see if there is space.

#### **Conditions**

No allergies - You need to be able to test all four products. The test is expected to take around 30 minutes.

You are welcome to write an Email to Maria Zita Salverson, if you have questions about the study or the experiment on: [Au528639@uni.au.dk](mailto:Au528639@uni.au.dk)

---



### **Tuesday Talk at Inkubatoren, every tuesday between 9.30-10.00**

Come by Tuesday Talk at inkubatoren and hear whats happening in Agro Food Park's Stat-Up environment.

**Tomorrow Tuesday the 22<sup>nd</sup>** Søren Grøn bæk Nielsen from Vækstfonden will come to visit. As a new Start-Up it can be quite difficult to show your results and sales histories, which normally is a requirement if you want to take a loan. At the same time it can be a challenge for small and medium sized companies, to organize larger investments

and keep track of everything you need financially. Søren will give insights into what opportunities you have in these situations.

**[Click here to download the calender with all themes and dates for the coming Tuesday Talks in March and April.](#)**

## Agro Food Park



Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.  
Agro Food Park 13  
DK-8200 Aarhus N  
Denmark

+45 87 40 66 40  
info@agrofoodpark.dk

[Afmeld](#) | [Send til en ven](#)