

[Hvis du har problemer med at se og læse denne email, klik her for at se den i din internet browser.](#)

**AGRO  
FOOD  
PARK**



*English below*

## Godmorgen!

D. 2 februar er det Kyndelmisse dag. Det er en gammel kristen helligdag. Kyndelmisse kommer af det gammeldanske ord *kyndel* 'fakkel, blus', afledt af kynde 'tænde', og af misse 'messe'.

Der er mange traditioner tilknyttet *Kyndelmisse*. Således varsles forårets kommen: Hvis det blæser så meget, at *18 kællinger ikke kunne holde den 19. ved jorden* så vil foråret snart være på vej.

Vi ønsker jer en god uge i Agro Food Park.

De bedste hilsner  
Agro Food Park

---

**AGRO  
FOOD  
PARK**

### Ang. nye medarbejdere i AFP

Vi nyder at se så mange nye ansigter i AFP og vi glæder os til at være behjælpelige med diverse spørgsmål.

I receptionen laver vi adgangskort til nye medarbejdere. Ved kortet medfølger der et velkomstpapir. I dette står der væsentlige informationer og oplysninger til den nye medarbejder, som denne skal bruge til bl.a. kortlæserne, kantine og fremgangsmåde til, når alarmerne er slået til.

Hvis der skulle opstå problemer er man velkommen til at sende en mail til [kort@agrofoodpark.dk](mailto:kort@agrofoodpark.dk). Her vil vi være behjælpelige med at besvare på spørgsmål omkring kort.

---



## Kom til Fredagsbar i AFP26

Innovationscenter for Økologisk Landbrug lægger lokaler til årets første Fredagsbar på en torsdag. Det er torsdag den 9. februar fra kl. 15.00, hvor du kan få en øko-øl eller vand, lidt øko-snacks og en øko-netværkssnak. Det er naturligvis gratis, og din deltagelse kræver ikke tilmelding. Du møder bare op.

---



## SIDSTE CHANCE FOR RABAT: Køb din billet senest 1. februar

Den 10.-11. maj mødes virksomheder og forskere fra hele verden i København for at finde frem til effektive klimaløsninger, der reducerer landbrugets klimaaftryk. Og du kan sikre din billet til early bird-pris, hvis du køber den senest 1. februar. Se programmet, og hold dig opdateret på [agrifoodcircle.com](http://agrifoodcircle.com).

[Køb din billet senest 1. februar, og få den til early bird-pris.](#)

---



## Informationsmøde ved Plantebranchen

Torsdag den 2/2 kl. 14-16 inviterer Plantebranchen til informationsmøde hos Agro Food Park om projektet "til bords med en planteproducent". I tæt samarbejde med plantebaserede producenter arrangeres otte fællesspisninger i 2023, som skal samle både fagfolk og forbrugere om bordet og lægge op til spændende debat om relevante fødevareremner. Producenterne bidrager som måltidsværter og får derigennem mulighed for at fremhæve deres produkter og facilitere relevant debat om bordet - med den overordnede vision at accelerere den grønne omstilling, udfordre vores nuværende madkultur og skabe en tættere forbindelse mellem producenter og forbrugere.

Producerer du plantebaserede føde- eller drikkevarer, og ønsker du at komme tættere på forbrugere og andre fagfolk i hele landet? Så kan det være relevant for dig at deltage som måltidsvært!

Læs mere og tilmeld dig informationsmødet via dette [link](#).

Du er meget velkommen til at kontakte projektleder Stella Staunstrup ([stella@plantebranchen.dk](mailto:stella@plantebranchen.dk)), hvis du ikke har

mulighed for at deltage men ønsker at modtage yderligere information.

*NB: Projektet er støttet af FØL og indebærer et fokus på økologiske produkter. Der er mulighed for at deltage, selvom din virksomhed ikke producerer økologiske produkter - men har en interesse i at tale ind i emnet.*

---



**HORISONT**  
HOTEL & KONFERENCE

### **Gratis foredrag: Indre styrke giver ydre ro.**

*Med Robert Rolfsted på Horisont Hotel & Konference den 15. maj 2023.*

Kender I fornemmelsen af, at omverden forandrer sig, skabet et pres og udløser stress? Eller at resultaterne udebliver, og I mister momentum eller motivation? Eller at "hamsterhjulet" giver den enkelte følelse af at være på overarbejde hele tiden?

Tilmelding via vedhæftet.

---



**HORISONT**  
HOTEL & KONFERENCE

### **Gratis foredrag: Se din virksomhed oppefra - ikke indefra.**

*Med Karina Boldsen på Horisont Hotel & Konference den 27. september 2023.*

Til dette seminar vil Karina tage os med op i helikopteren, når vi sammen kigger på organisationen oppefra og gennem bestyrelsen og dens funktion, opgaver og ansvar.

Vi vil dyrke med i det professionelle og værdiskabende bestyrelsesarbejde og drøfte, hvordan bestyrelsen arbejder værdiskabende over for ejerkredsen, ledelsen og den øvrige organisation.

Tilmelding via vedhæftet.

---

### Ugens menu for AFP13:

- Mandag: Butter kylling - mynte yoghurt - ris.
  - Tirsdag: Paneret fisk - tatarsauce - bagt kartoffel.
  - Onsdag: Skipperlabskovs - rødbede.
  - Torsdag: Tomatsuppe - oste toast.
  - Fredag: Porrer-skinke tærte.
- 

### Ugens menu for AFP15:

- Mandag: Orange kylling - soya, ingefær, hvidløg - appelsin.
  - Tirsdag: Fisk - grrøn grøntsags curry - sprøde urter - kerner.
  - Onsdag: Karbonade - stuede vinterurter - estragon - kartofler.
  - Torsdag: Rodfrugt biksemad - spejlæg - rødbede - stegte broccoli.
  - Fredag: Gris i persillesauce - små kogte kartofler.
- 

### Ugens menu for AFP26:

- Mandag: Indisk dahl med bagte grøntsager.
  - Tirsdag: Thai-style panang fisk.
  - Onsdag: Pestobagt kalkunbryst med svampecreme.
  - Torsdag: Spicy veggifars tacos.
  - Fredag: Ølbraiseret gris med pommes anna.
- 

Tilmelding til nyhedsbrev for AFP13 & AFP15s menu kan findes [her](#).

Tilmelding til nyhedsbrev for AFP26s menu kan findes [her](#).

*Take away kan også bestilles dagligt via ovenstående links.*

---

## Good morning!

On February 2<sup>nd</sup> is the day of Candlemas, also known as the Feast of the Presentation of Jesus Christ. It is a Christian holiday, one of the oldests feasts of the Christian church and has been celebrated since the 4<sup>th</sup> century AD in Jerusalem.

We wish you a great week in Agro Food Park.

Kind regards,  
Agro Food Park

---

# AGRO FOOD PARK

### Regarding new employees in AFP

We enjoy seeing so many new faces in AFP and we look forward to helping you with various questions.

At the reception, we make access cards for new employees. A welcome paper is included with the card. This contains essential information for the new employee, which they must use for e.g. the card readers, the canteen and the procedure for when the alarm is activated.

You are welcome to send an e-mail to [kort@agrofoodpark.dk](mailto:kort@agrofoodpark.dk), if problems should arise with the new card. We will do our best to answer any questions about the access cards.

---



### Drop-in meeting March 1<sup>st</sup> at 15.00-16.00 with the "Seapack" Team, Department of Food Science at Aarhus University: *Biodegradable coating for cardboard/paper food packaging*

Current challenges regarding sustainable food packaging design for packaging waste circularity will be discussed. At the drop-in meeting the "Seapack" Team, from the Department of Food Science at Aarhus University, will present their innovative coating made from wasted crab shells, including a detailed explanation of production costs, market opportunities and potential applications.

The drop-in meeting is in meeting room PLANT, Agro Food Park 13. It is free of charge but please send a mail to Søren Madsen – [srma@agrofoodpark.dk](mailto:srma@agrofoodpark.dk), if you would like to participate.

---



### **Friday bar in AFP26**

"Innovationcenter for Økologisk Landbrug" will provide this year's first Friday bar on a Thursday. It is Thursday, February 9<sup>th</sup> from 3PM, where you can get an organic beer or water, some organic snacks and a network talk about everything organic. It is free, and your participation does not require a registration. Just show up and have a great time.

---



### **LAST CHANCE FOR DISCOUNT: Buy your ticket by February 1<sup>st</sup>.**

Do not miss the chance to buy your ticket for Agri-Food & Climate Conference at an early bird pricing. Sign up by the February 1<sup>st</sup> and look forward to two days of inspiring keynotes and discussions at the new climate conference in Copenhagen. See more at [agrifoodcircle.com](http://agrifoodcircle.com).

**Save money and sign up now.**

---



## Information meeting with Plantebranchen

On February 2<sup>nd</sup>, from 14-16, Plantebranchen invites you to join their open call regarding the projekt "til bords med en planteproducent". In close collaboration with plant-based producers, eight communal dinners will be executed in 2023 with the aim of bringing consumers and professionals together around a meal - setting the stage for exciting debates on relevant food topics. The producers are hosting the dinner thereby giving them the opportunity to highlight their products and facilitate relevant debate - with an overarching vision: Accelerating the green transition, challenging our current food culture and creating a closer connection between producers and consumers.

Are you producing plant-based foods or beverages and want to engage with consumers and professionals in a new way? Then it may be exciting for you to participate as a meal host!

Read more and register for the open call via this [link](#).

Please reach out to project manager Stella Staunstrup ([stella@plantebranchen.dk](mailto:stella@plantebranchen.dk)) if you're not able to attend but would like to receive additional information.

*NB: The project is supported by FØL and involves a focus on organic products. It is however possible to attend with conventional products - if you have an interest in the topic.*



---

### Free lecture: Inner strength gives outer calm

*With Robert Rolfsted at Horisont Hotel & Conference on May 15th 2023.*

Do you feel that the world around you is changing, creating pressure and triggering stress? Or that the results are not forthcoming and you lose momentum or motivation? Or that the "hamster wheel" gives the individual the feeling of being on overtime all the time?

Sign up [here](#).

---



*With Karina Boldsen at Horisont Hotel & Conference on  
September 27th 2023.*

For this seminar, Karina will take us up in the helicopter as we look at the organization from above and through the board and its function, tasks and responsibilities together. We will delve into the professional and value-creating work of the board and discuss how the board works to create value for the owners, the management and the rest of the organisation.

Sign up [here](#).

---

## **This week's menus in Agro Food Park**

---

# **Food & Co.**

### **This week's menu for AFP13:**

- Monday: Butter chicken - mint yoghurt - rice.
- Tuesday: Breaded fish - tartar sauce - baked potato.
- Wednesday: Skipperlabsskovs - beetroot.
- Thursday: Tomato soup - cheesy toast.
- Friday: Leek and ham pie.

---

### **This week's menu for AFP15:**

- Monday: Orange chicken - soy, ginger, garlic - orange.
  - Tuesday: Fish - green vegetable curry - crispy herbs - kernels.
  - Wednesday: Karbonade - stewed winter herbs - tarragon - potatoes.
  - Thursday: Root vegetable 'biksemad' - fried egg - beetroot - fried broccoli.
  - Friday: Pork in parsley sauce - small boiled potatoes.
-



### This week's menu for AFP26:

- Monday: Indian dahl with baked vegetables.
- Tuesday: Thai-style panang fish.
- Wednesday: Pesto-baked turkey breast with mushroom cream.
- Thursday: Spicy veggi tacos.
- Friday: Beer-braised pork with pommes anna.

---

Sign up for the newsletter for AFP13 & AFP15's menu can be found [here](#).

Sign up for newsletter for AFP26's menu can be found [here](#).

*Take away can also be orders daily from the links above.  
The menus are in Danish.*

---

#### Agro Food Park



Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.  
Agro Food Park 13-15-26  
DK-8200 Aarhus N  
Denmark

+45 87 40 66 40  
info@agrofoodpark.dk

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