

KVINDENETVÆRK

En række kvindelige ingeniører i Østjylland er gået sammen i et nyt netværk for at se faget fra nye vinkler

Side 12

NY SALGSSTRATEGI

Thisted Bryghus fik vendt udviklingen ved at satse på specialøl

Side 14

NY INNOVATIONSMETODE

Dansk Industri vil med en ny innovationsmetode hjælpe små virksomheder

Side 16



Gær har et utal af vækstmuligheder

Fabriktdirektør Rune Engell-Hansen for De Danske Gærfabrikker A/S i Grenaa satser på at fordoble kapaciteten med de samme ressourcer som i dag

Side 4-6

Foto: Anders Bach

Forbedret produktivitet, kvalitet, arbejdssikkerhed og hygiejne

Produktion

- Forhindrer mug, skimmel
- Ingen kondens
- Kortere tørretider
- Hurtig tørring efter rengøring

Pakning, lagring

- Fjerner fugtrelaterede problemer
- Beskytter produkter og emballage
- Forhindrer rim og is i fryse-/kølerum

Med mere end 320.000 installationer er Munters verdens førende leverandør af energieffektive affugtnings- og klimastyringsløsninger - bl.a. til fødevarerindustrien.

www.munters.dk/food

 **Munters**
Your Perfect Climate

Samarbejde er vejen frem



Jørgen Høg
Industri-redaktør

Ligesom så mange andre brancher i dansk industri er fødevarerbranchen afhængig af digitalisering, hvis danske virksomheder skal klare sig i den internationale konkurrence.

“Vi vil aldrig kunne producere lige så billigt, som man kan stort set alle andre steder i verden. Derfor er digitaliseringen helt afgørende for, at vi har noget konkurrencekraft.

Hvordan udnytter vi de muligheder, der er inden for Big Data? Kan fødevarerklngen f.eks. samarbejde med it-klngen, så vi kan udvikle løsninger sammen? Det er en stor opgave,” siger direktør i fødevarerklngen **Danish Food Cluster, Lone Ryg Olsen.**

Netop samarbejde er et nøgleord for **De Danske Gærfabrikker A/S** i Grenaa.

Her fortæller fabriksdirektør **Rune Engell-Hansen**, at virksomheden i høj grad går ind for at samarbejde. Også med konkurrenter.

“Vi deler ofte vores viden med vores konkurrenter. De kommer med deres viden, og vi supplerer med vores. De partnerskaber gør os stærke, og vi stiller gerne vores ressourcer tilgængelig for virksomheder, universiteter og vidensinstitutioner,” siger Rune Engell-Hansen.

I Thisted blev det lokale bryghus tvunget til at tænke innovativt, da man i 2009 var i fare for at lukke, fordi man tænkte for lokalt. En ny salgsstrategi fik vendt udviklingen.

“Bryghuset havde givet underskud i en del år, og det tvang os til at tænke anderledes, hvis vi ville overleve. Dagligvarehandlen efterspurgte specialøl på halvlitersflasker, så det første skridt i den nye strategi var at omstille produktionen,” siger adm. direktør i **Thisted Bryghus Aage, Svenningsen.**

“Vi vil gerne samarbejde med andre klynger”

HVEM

Lone Ryg Olsen, direktør, Danish Food Cluster

HVAD

Den digitale udvikling blandt fødevarerproducenter

HVORFOR

International konkurrence i fødevarerindustrien



Lone Ryg Olsen, direktør, Danish Food Cluster. PR-foto

Hvilke målsætninger arbejder du med?

Vi vil gerne have et tættere samarbejde med nogle af de klynger, der ligger rundt om os. Sundhed, it, pharma. F.eks. når en patient bliver udskrevet fra et hospital i fremtiden, så vil der være forskellige løsninger, som sørger for, at patienten får den rigtige mad. I fremtiden er produkter ikke bare produkter, men fælles løsninger.

Hvad betyder digitalisering for små og mellemstore virksomheder i fødevarerindustrien?

Det betyder utroligt meget. For det første fordi vi aldrig kan konkurrere på arbejdskraft. Vi vil aldrig kunne producere lige så billigt, som man kan stort set alle andre steder i verden. Derfor er digitaliseringen helt afgørende for, at vi har noget konkurrencekraft. Supermarkedetsbranchen kommer til at ændre sig fuldstændigt. Hvordan udnytter vi de muligheder, der er inden for Big Data? Kan fødevarerklngen f.eks. samarbejde med it-klngen, så vi kan udvikle løsninger sammen? Det er en stor opgave.

Af Jørgen Høg

Hvorfor er det vigtigt at have en fødevarerklngen som Danish Food Cluster?

Grunden til, at den danske fødevarereksport er blevet så stor, som den er, og grunden til, at vi har ledende positioner inden for f.eks. smør- og gærproduktion er, at vi har været dygtige til at arbejde sammen. Det kan betale sig at inddrage universiteterne og forskningen i udviklingsarbejdet. Viden og industri går sammen om at udvikle den fødevarerinnovation, som mange lever af i dag, og som endnu flere skal leve af i fremtiden.

Hvad er klngens aktuelle udfordring lige nu?

Den aktuelle udfordring er

de kæmpe store udfordringer, som verden står overfor i forhold til fødevarer, hvor Danmark måske har en del af svaret, men vi skal også oppe

os for at være med til at finde nye løsninger. Det er en kæmpe udfordring, men også en meget stor mulighed.



PR-foto

“Jeg har set, hvordan kombucha er eksploderet i USA de seneste ti år, og markedet vokser fortsat”

Eric Sponseller,
partner i Læsk



Støtteordning er eftertragtet

125 mindre virksomheder har allerede fået penge fra staten til rådgivning gennem **Erhvervspartnerskabet for Avanceret Produktion.**

247 har søgt, og nu åbner en ny ansøgningsrunde. Partnerskabet er nu klar med op til 150.000 kr. til mindre produktionsvirksomheder, der vil afklare deres digitale potentiale eller indføre ny teknologi. Erhvervspartnerskabet er et samarbejde mellem det offentlige og private, som regeringen søsatte i 2016.

“Ordningen har vist sig at være populær, og halvdelen, som søger, får faktisk pengene. Det giver rigtig god mening at søge. 125 virksomheder har fået bevilget 100.000 kr. til at afklare deres teknologiske potentiale eller 150.000 kr. til hjælp til at digitalisere eller automatisere produktionen,” siger **Erik Krarup**, direktør for **Væksthus Midtjylland**, der er tovholder for den landsdækkende ordning.



PR-foto

Stærke investorer søger partnere

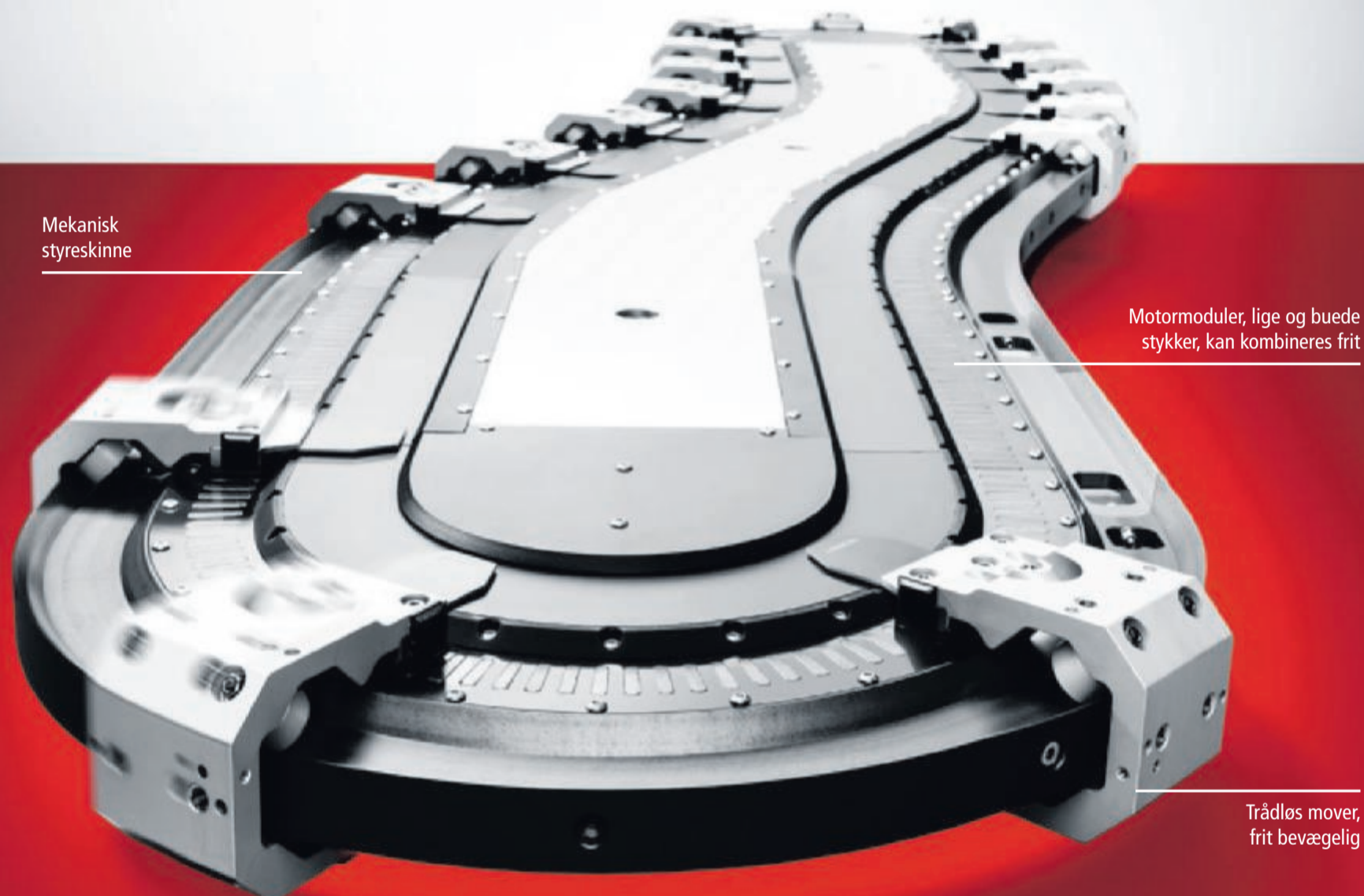
Odense lægger by til, når 15 stærke danske aktører i morgen går sammen om at samle deres aktiviteter på én udbytterig dag, hvor kapitalstærke investorer mødes med kapitalføgende virksomheder fra hele Danmark.

Samarbejdet giver deltagerne mulighed for både at få træning i kunsten at investere klogt og i at tiltrække kloge penge. Dagen spås at blive en løfteraket for lovende nye teknologier, ikke mindst inden for robotter, droner, automation og sundhedsteknologi.

“En travl investor eller iværksætter vælger at deltage i de events, hvor han eller hun har udsigt til maksimalt udbytte. Derfor har vi samlet en hel stribe events på samme dato, så deltagerne kun behøver at tage én dag ud af kalenderen for at møde nogle af de mest ambitiøse investorer og de mest perspektivrige kapitalføgende virksomheder på markedet lige nu,” forklarer **Klaus Holmsberg**, leder af netværket **Business Angels Syddanmark.**

XTS – motion-revolutionen.

Lineært transportsystem til nye løsninger inden for maskinbyggeri.



Mekanisk styreskinne

Motormoduler, lige og buede stykker, kan kombineres frit

Trådløs mover, frit bevægelig

www.beckhoff.dk/XTS

Med det yderst kompakte eXtended Transport System (XTS) tænkes maskinkonstruktion på en helt ny måde: I kombination med den PC- og EtherCAT-baserede styringsteknik åbner XTS for størst mulig konstruktionsfrihed med et minimum af komponenter (motor, mover og styreskinne). Der kan vælges et utal af forskellige geometrier, der baner vejen for realisering af helt nye maskinløsninger inden for transport, håndtering og montering. Fordelene ligger i en større produkteffektivitet og et mindre maskin-fodaftryk. Også mekanisk mere krævende motion-applikationer kan realiseres fleksibelt og komfortabelt med XTS via softwaren. Hvilken maskine kunne du tænke dig at opfinde med XTS?



Pilot plant-ingeniør Eva Lund arbejder løbende med at udvikle nye produkter. Foto: Anders Bach

Gær er guld

Målsætningen hos De Danske Gærfabrikker er at få et afkast på deres egenkapital på 25 pct. hvert år. Og det er lykkedes. Her taler de meget sjældent om at spare, men altid om at geninvestere i ny teknologi

Af Jørgen Høg

Man tager det næsten som en selvfølge, at **De Danske Gærfabrikker**s kernekompetence er den lille 50-grams gærpakke stempet med det legendariske malteserkors.



Men gær til bagning fylder kun 20 pct. af virksomhedens omsætning.

De Danske Gærfabrikker er ejet af den canadiske fødevarer-koncern **Lallemand**, som har hovedsæde i Montreal.

Levende gær

Lallemand er verdens største producent af vingær, og halvdelen af al vingær i koncernen bliver produceret i Grenaa.

Hele den produktion fylder heller ikke mere end 20 pct. af De Danske Gærfabrikkeres omsætning. Sammen med bagegær er vingær såkaldt "levende gær". Ved siden af arbejder virksomheden med "det døde gær", og her ligger vækstpotentialer. "Vi dyrker gæren i bredeste

forstand. 80 pct. af vores produktion går til eksport. Af vores omsætning kommer 40 pct. fra det, vi kalder "det levende gær" – altså det til bagning og vingær, og de resterende 60 pct. fra "det inaktive gær". Der er i de 60 pct., væksten ligger," konstaterer fabriksdirektør **Rune Engell-Hansen**.

Han rækker ud efter en pakke 50 g gær.

"Da jeg søgte jobbet for godt

bl.a. til kosttilskud til mennesker, gærekstrakt, der bliver tilsat til madvarer, fermenteringsmedie til bakterieproduktion, og pulver til dyrefoder, hvor gærproduktet har en god effekt på tarmfloraen og mindsker indtaget af medicin.

"Gær kan så meget. Hvis en vinproducent eksempelvis har produceret en vin, der er lidt skarpt i smagen, har vi en magisk gærpulver, som man

cer. Og der er ingen tvivl om, at han mener det. De Danske Gærfabrikkeres forretningsmodel er cirkulær.

De investerer i teknologiske løsninger, samtidig med at resourceforbruget reduceres.

Når virksomheden producerer mere og bruger mindre, bliver der større forskel mellem udgifter og indtægter.

"Det betyder, at vi bliver mere konkurrencedygtige på markedet, og derved har vi økonomi til kontinuerligt at geninvestere i ny teknologi. I firmaet har vi masser af viden, og vi har kapital til at investere. De sidste tre år har vi brugt mere end 100 mio. kr. til at investere i produktion, viden og kvalitetssikring. Derfor er vores spidskompetence også at sælge løsninger med viden, for vi har teknologien til at udvikle, og har vi den ikke teknologien, får vi den," forklarer Rune Engell-Hansen.

Synergi

"If you can't beat them – join them". Et slogan som de følger på De Danske Gærfabrikker.

"Vi deler ofte vores viden med vores konkurrenter. De

kommer med deres viden, og vi supplerer med vores. De partnerskaber gør os stærke, og i Lallemand samarbejder vi meget med andre virksomheder, universiteter og vidensinstitutioner. Vores kunder kommer eksempelvis med en gærstamme og en teknologi, som de vil have afprøvet. Vi stiller vores kapacitet og viden til rådighed i projektet og investerer måske også i det," siger Rune Engell-Hansen.

Det er ikke uden stolthed, at fabriksdirektøren viser fabrikkens pilotanlæg frem, hvor der

kan laves forsøg i skalaen 1 til 40.

I øjeblikket er testcenteret i gang med et forsøg med en ekstern chokoladeproducent, der tester fermentering af kakaobønner, hvor en gærstamme indgår i forsøget. Eksterne kunder bestiller opgaverne i De Danske Gærfabrikkeres testcenter for at se, hvordan en produktion arter sig i en mindre skala.

"Vores forretningsfundament er, at vi hele tiden skal

Fortsætter side 6

FAKTA | De Danske Gærfabrikker A/S

- **De Danske Gærfabrikker A/S** har siden 2007 været ejet af den canadiske fødevarerkoncern **Lallemand Inc.**, der har hovedsæde i Montreal. Med opkøbet blev De Danske Gærfabrikker A/S en del af en familieejet virksomhed, som er en af verdens førende producenter af gær og bakterier.
- De Danske Gærfabrikker A/S beskæftiger ca. 80-90 mennesker på fabrikken i Grenaa.
- Lallemand ejer mere end 25 fabrikker fordelt i Nordamerika, Europa og Sydafrika. Den danske fabrik er koncernens mest komplekse med et bredt produktsortiment.

"Da jeg søgte jobbet for godt fem år siden, tænkte jeg, om der mon var nok udfordringer i den lille pakke gær. Jeg er siden blevet så meget klogere"

Rune Engell-Hansen, fabriksdirektør, De Danske Gærfabrikker

fem år siden, tænkte jeg, om der mon var nok udfordringer i den lille pakke gær. Jeg er siden blevet så meget klogere på gærcellen. Den har uendelige muligheder. Vi kan skille gæren ad i utallige fraktioner og producere produkter med et utal af funktioner," siger han. De inaktive gærceller bliver

kan tilsætte vinen, så den får en lidt mere afrundet smag," smiler Rune Engell-Hansen.

Cirkulær model

Rune Engell-Hansen fortæller i en bisætning, at De Danske Gærfabrikker arbejder på at fordoble produktionskapaciteten med de samme ressour-



I operatørrummet kan operatørerne René Kaagh og Lasse Brodersen holde øje med produktionsflowet på et væld af computerskærme. Foto: Anders Bach

... Gær er guld

være i udvikling. For os er det en nødvendighed at søge nye muligheder. Det meste kan lade sig gøre i vores testcenter,” siger Rune Engell-Hansen.

“Vores forretningsfundament er, at vi hele tiden skal være i udvikling”

Rune Engell-Hansen, fabriksdirektør

“Hvis det ikke lykkes, er det jo også et resultat, og så blev vi klogere på gærens muligheder,” siger han.

Rekruttering

Rune Engell-Hansen drømmer om, at der på et tidspunkt kommer en motorvej til Grenaa. Ikke fordi at lastbilerne, der forlader De Danske Gærfabrikker i en lind strøm, har logistiske udfordringer, men fordi virksomheden gerne vil

kunne tiltrække flere kvalificerede medarbejdere.

“Vi betragter ikke infrastruktur som en udfordring for vores fragt. Vi ønsker en bedre infrastruktur i forhold til vores medarbejdere. Vi vil helst ikke vælges fra som arbejdsplads, fordi vi ligger langt ude på Djursland. Pt er det lykkedes at rekruttere de medarbejdere, vi har skullet bruge, men på sigt kunne det godt blive en udfordring,” smiler han.

“Vi producerer en masse og får mere og mere avanceret teknologi på fabrikken, og vi søger hele tiden for, at vi har et arbejde, hvor vi har det sjovt og udvikler os.”

Netværk

Rune Engell-Hansen har netop registreret sig som nyt medlem i klyngeorganisationen **Danish Food Cluster**. Klyngeens formål er at øge innovationen i branchen, men for Rune Engell-Hansen handler medlemskabet også om at skabe synlighed.

“Det handler også om markedsføring,” siger han.

joho@borsen.dk

Fokus på energibesparelse

Af Jørgen Høg

De Danske Gærfabrikker er konstant på jagt efter nye energibesparende løsninger i produktionen.

Her har de for længst indset, at der er god forretning i at spare.

Det er den samme forretningsfilosofi, der ligger til grund for fabrikkens generelle energibesparelse.

“Vi skal have mere ud af det eksisterende. Det får vi ved at optimere vores produktionssystemer og ved at investere i ny teknologi,” forklarer Rune Engell-Hansen.

Han synes, at det er sjovt, når de eksempelvis kan koble energi med vandbesparelse.

Fokus på tre projekter

I år har De Danske Gærfabrikker fokus på tre projekter, hvor de enten sparer energi eller genbruger energi.

De forventer at reducere deres samlede energiforbrug på fabrikken med cirka 12 pct., hvilket svarer til seks til otte mio. kilowatt-timer.

“Vi solgte for fem mio. energibesparelser sidste år, det kommer vi også til i

år. Det er lidt sjovt, at man herhjemme kan sælge energibesparelser og dermed kan få mere for mindre,” smiler Rune Engell-Hansen.

De Danske Gærfabrikker har en klar ambition om, at det er langt sjovere at genbruge det vand, de bruger end at udvide deres rensningsanlæg. Derfor skal alle nye investeringer have fokus på det samlede energiforbrug.

“Vi solgte for fem millioner energibesparelser sidste år, det kommer vi også til i år”

Rune Engell-Hansen, fabriksdirektør

De har investeret tre mio. kr. på deres rensningsanlæg, og de har snart brugt ti mio. kr. på at forbedre det interne miljø.

Det fornægter sig ikke, at Rune Engell-Hansen er uddannet mejeriingeniør. Han ser med stor beundring på de mejeritekniske løsninger, hvor mejerierne

er langt fremme, når det gælder effektiv udnyttelse af energi og vand. Han ved, at det er fremtiden.

De Danske Gærfabrikker er godt tilfredse med virksomhedens placering i Grenaa tæt på **Grenaa Havn**.

Deres råvarer – mest sukker fra melle – får de sejlet med tankskibe fra Nakskov eller Nykøbing til Grenaa Havn, hvorfra de har en rørledning direkte ind i fabrikken.

“Det kører problemfrit med Grenaa Havn. Her ligger vi godt. På vej til arbejde, møder jeg jo alle dem, der skal ind og holde i kø i Aarhus. Forsøger man at begive sig ind på **Aarhus Havn**, skal man have rigtig god tid, så vi bliver her,” siger Rune Engell-Hansen.

Lokal handel

De Danske Gærfabrikker beskæftiger 80-90 mennesker, men er også med til at holde gang i andre virksomheder i **Norddjurs Kommune**.

“Vi handler så vidt muligt lokalt og gør stor brug af det lokale erhvervsliv. Vi kender hinanden, og her er en aftale er en aftale,” konstaterer Rune Engell-Hansen.

joho@borsen.dk