

FINDING A BETTER WAY
THE DANISH WAY



Den fælles danske
FØDEVAREFORTÆLLING

Den danske fødevareklynge skal satse
på samarbejde, sundhed og naturlighed



Indhold

01	Forord	s. 03
02	Den danske fødevareklynge	s. 06
03	Hvorfor en fælles dansk fødevarefortælling?	s. 09
04	Den fælles danske fødevarefortælling	s. 10
05	Fødevareklyngens DNA	s. 12
06	Fødevareklyngen gennem historien	s. 16
07	Danmark og verden	s. 18
08	Fødevareklyngen i fremtiden	s. 21
09	Hvordan skal Fødevarefortællingen anvendes?	s. 24
10	Cases	s. 26
11	Fakta om projektet	s. 38



Forord

Den danske fødevareklynge skal satse på samarbejde, sundhed og naturlighed

Danmark er et fødevareland. Vi producerer mad til mange mennesker, vi udvikler viden, ingredienser, udstyr og løsninger, der har betydning for den globale fødevareproduktion, og vi er kendt for fødevarer sikkerhed, pålidelig kvalitet og en fødevareproduktion under ordnede forhold. Den danske fødevareklynge er exceptionelt stærk til samarbejde – i en integreret værdikæde og mellem erhverv, myndigheder og vidensinstitutioner. Det har givet stærke resultater gennem historien. Men det er ikke nok. Verden står med en række store fødevareudfordringer, og dem skal vi kunne svare på, hvis vi skal være relevante i fremtiden. Verden har brug for sunde og bæredygtige fødevarer. Det skal vi kunne levere. Og vi skal kunne levere teknologi, maskiner, ingredienser, know-how og innovative løsninger, der gør andre i stand til at producere fødevarer på en bedre måde.

Den danske fødevareklynge har en stolt tradition for fødevareproduktion. Med overskriften **'Finding a Better Way – The Danish Way'** sætter den fælles danske fødevarefortælling fokus på, at den danske fødevareklynge er defineret ved konstant at håndtere udfordringer og skabe forbedringer.

Gennem historien har vi gang på gang løst store udfordringer ved at se realiteterne i øjnene og ved

at arbejde sammen om at finde nye løsninger. Det gjorde vi med andelsbevægelsen. Det har vi gjort i forhold til udryddelse af de store husdyrsygdomme. Det har vi gjort i forhold til at balancere fødevareproduktion og miljøpåvirkninger.

Nu står vi på en brændende platform, hvor globale samfundstendenser og udfordringer omkring bæredygtighed, klimatilpasning, sundhed og tilgængelighed af fødevarer stiller os over for en række spørgsmål. Hvordan vi svarer på de spørgsmål vil afgøre, hvor den danske fødevareklynge står om 20 år.

Fødevareklyngen betyder meget for den danske økonomi, men er også meget omdiskuteret i den danske debat. Gennem arbejdet med den fælles danske fødevarefortælling er det blevet tydeligt, at den danske fødevareklynge generelt er drevet af en stærk ambition om at skabe forbedringer. Den ambition driver langt de fleste i klyngen og det arbejder de med fra forskellige udgangspunkter og med forskellige værktøjer alt efter om de tager udgangspunkt i en industriel, en teknologisk eller en kulinarisk tilgang til fødevareproduktion.

Danske fødevarer og fødevareproducenter har et godt ry ude i verden. Vi bliver opfattet som ærlige



og ordentlige. Man kan stole på os, og folk kan godt lide at gøre forretning med os. Danmark bliver opfattet som et land, der er rent, hvor der er styr på tingene, hvor man er langt fremme med grønne løsninger og innovation, og hvor man kan stole på systemet. Den tillid er måske vores vigtigste ressource. Men den varer kun ved, hvis vi bliver ved med at forbedre os og vise verden, at 'a better way' er et mål i bevægelse.

Vi skal være bevidste om vores arv, så vi kan bygge videre på den – men vi skal også tilføje nye lag af dygtighed, der kan give os konkurrencefordele om 10, 20 og 30 år med udgangspunkt i de globale udfordringer og muligheder, vi ser foran os nu. Vi skal satse på innovation i samarbejde med andre klynger, på sundhed som en ny, afgørende kvalitetsparameter og på naturlighed som en særlig dansk vinkel på bæredygtighed og ressourceeffektivitet. På den måde kan vi sammen skabe en førerposition for fremtiden.

Som formand for styregruppen bag projektet 'den fælles danske fødevarefortælling', er det således med stor glæde og et vist mål af stolthed, at jeg skriver forordet til denne publikation. Men også med en opfordring til, at vi tager handsken op og kommer med ambitiøse bud på at løse verdens fødeareudfordringer. Med Fødevarefortællingen mener jeg, at vi har lagt grunden for noget, der kan gøre en reel forskel for den danske fødevareklynge. Men det kræver, at vi som klynge hæver ambitionerne.

Jeg vil gerne takke styregruppen bag den fælles danske fødevarefortælling for dens store arbejde og give Fødevarefortællingen nogle ord med på vejen for at angive, hvor jeg mener, at den gør en forskel.

Fødevarefortællingen handler om at skabe en bevidsthed internt i fødevareklyngen om, hvad det er, vi er fælles om, så vi kan satse endnu mere på vores styrker og forpligte hinanden på at udvikle os og komme videre.

Fødevarefortællingen handler om at tale med én stemme udadtil og sikre en langsigtet profilering af Danmark som fødevareland. Så verden ved, hvad vi står for, og hvad man kan få hos os. At vi så kan diskutere med hinanden internt er kun med til at holde os skarpe og skabe udvikling – faktisk er det en særlig dansk styrke.

Fødevarefortællingen handler om at øge efterspørgslen i udlandet efter danske fødevarer og fødevareløsninger. De bedste til at sælge de enkelte produkter er virksomhederne. Men det er en styrke at komme fra et land med et godt ry. Et land, der står for noget. For de mange danske fødevarevirksomheder kan en stærk fortælling om den danske fødevareklynge være anvendelig, når vi skal sælge vores varer ude i verden.

Fødevarefortællingen handler om at øge attraktiviteten af fødevareklyngen for at kunne tiltrække de bedste talenter. En forudsætning for at sikre vækst og beskæftigelse er, at de dygtigste talenter bliver tiltrukket af at arbejde i den danske fødevareklynge. Fødevarefortællingen kan være med til fremhæve, at fødevareklyngen er et attraktivt sted at arbejde.

Fødevarefortællingen handler om at efterlade en bedre verden til vores børn og børnebørn. Produktionen af fødevarer er en af de mest centrale bæredygtighedsudfordringer, verden står overfor. Vi kan bidrage til at løfte den udfordring og stille de kommende generationer i en bedre position til at tage det næste skridt. Og når vi har evnen, så har vi også pligten.

Hvis vi kan bidrage til at løse problemer, der er vigtige for mange mennesker, kan vi både handle bæredygtigt og drive forretning. Det handler om balance. Det handler om forandring. Det handler om altid at søge efter bedre løsninger.

'Finding a Better Way – The Danish Way'.

Peder Tuborgh

CEO Arla Foods

Formand for styregruppen bag projektet

'Den fælles danske fødevarefortælling'

Det handler om **balance.**
Det handler om **forandring.**
Det handler om altid at søge efter **bedre løsninger.**



02

Den danske fødevareklynge

Vi skal øge eksporten og skabe nye jobs

Den danske fødevareklynge er en afgørende del af Danmarks økonomi, eksport og beskæftigelse. Fødevareklyngen består af primærproduktionen af fødevarer (landbrug, fiskeri og gartneri), forarbejdningsindustrien og udstyrsindustrien samt viden og forskning inden for fødevarerområdet. Restauranter og oplevelsesøkonomi som f.eks. turisme er også vigtige grænseflader for fødevareklyngen. Klyngen er kendt for et tæt samarbejde mellem erhverv, myndigheder og vidensinstitutioner. Det giver tillidsfulde relationer og stærke resultater.

Fødevareklyngen har en stor eksport af fødevarer. Men også en stor eksport af løsninger: know-how, teknologi, maskiner og ingredienser til den globale fødevarerproduktion.

Den danske fødevareklynge er kendetegnet ved en meget høj grad af integration på tværs af værdikæden: fra det primære jordbrug og fiskeri til forarbejdningsvirksomheder og producenter af ingredienser, teknologi og udstyr. De forskellige dele af klyngen understøtter hinanden. Mange af de store danske eksporterende teknologivirksomheder er blevet store, fordi de har haft et stærkt hjemmemarked af fødevarerproducenter som kunder. Vidensinstitutionerne kan skabe bedre innovation, fordi de indgår i et praksisnært samarbejde med erhvervet. Desuden bliver de store fødevareraktiviteter konstant udfordret til at øge ambitionerne af ambitiøse kokke, niche-producenter og mindre virksomheder, der søger nye veje og gør tingene på deres egen måde.

Den danske fødevareklynge er meget langt fremme med at udnytte det, der før var restprodukter og gøre dem til råvarer og værdifulde ingredienser i andre typer produkter. Fødevareklyngen har tætte forbindelser til en række andre klynger og denne

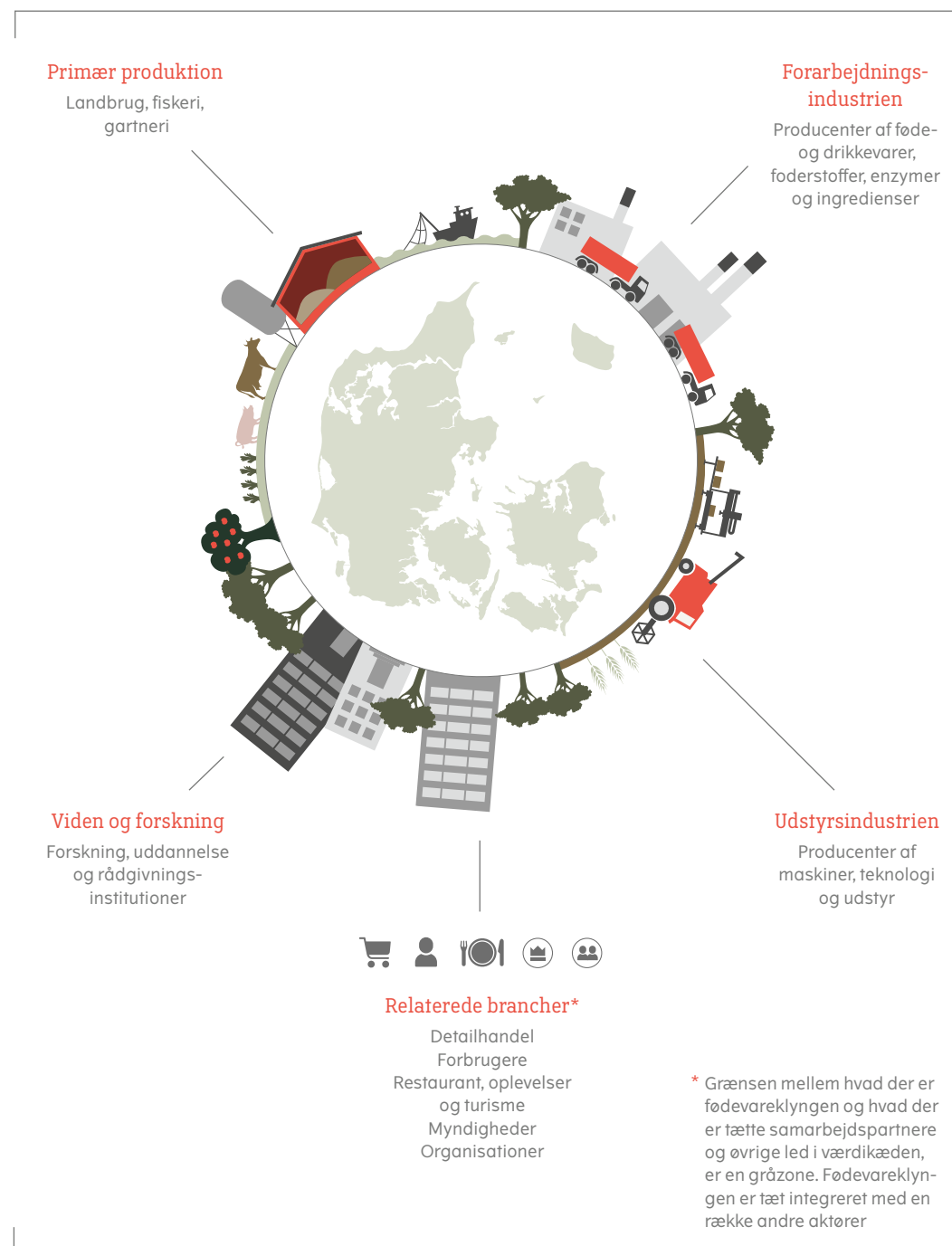
integration må forventes at blive styrket i de kommende år: der er allerede et tæt samarbejde med life science-klyngen omkring biobaserede råvarer til medicinalindustrien. Der er et stort potentiale i et øget samarbejde om sunde fødevarer. Der er en global interesse for bæredygtige og vedvarende energiformer, og her er der et fremtidigt potentiale for fødevareklyngen i samarbejder om biobaseret energi. Restauranter og oplevelsesøkonomi som f.eks. turisme er også vigtige grænseflader for fødevareklyngen: iscenesættelsen og fortællingen rundt om fødevarer er af stor betydning. Som Noma-bølgen og det nye nordiske køkken har vist, kan restaurantmiljøet være en stærk spiller som skaber af nye tendenser, der inspirerer og udvikler fødevarerproduktionen.

Fødevareklyngen står for ca. 25% af Danmarks samlede vareeksport. I 2014 var eksporten på 152 mia. kr. Fødevareklyngens vareeksport er mere end fordoblet over de seneste 25 år.

Fødevareklyngen er en af Danmarks helt store jobskabere. Fødevareklyngen skabte i 2014 beskæftigelse til 172.000 personer – 118.000 som direkte beskæftigede og 54.000 i afledte støtteerhverv. Dertil kommer jobs relateret til viden, rådgivning og forskning.

Det er ambitionen, at den fælles danske fødevarefortælling skal medvirke til en samlet udvikling af den danske fødevareklynge, hvor eksporten skal øges med 30-50 mia. kr. og føre til 10-15.000 nye jobs i fødevareklyngen sammenlignet med 2012. Men de mål kan vi kun opnå, hvis vi som klynge forstår at udvikle os og finde løsninger på de store udfordringer omkring bæredygtighed og sundhed, som verden står over for nu.

Den danske fødevareklynge



Figur 1. Den danske fødevareklynge består af et tæt forbundet netværk af primærproducenter, virksomheder, vidensinstitutioner og leverandører af ingredienser og teknologi, der alle sammen indgår i tætte samarbejder på kryds og tværs.

Hvorfor en fælles dansk fødevarerfortælling? Danmark kan ikke hvile på laurbærrene

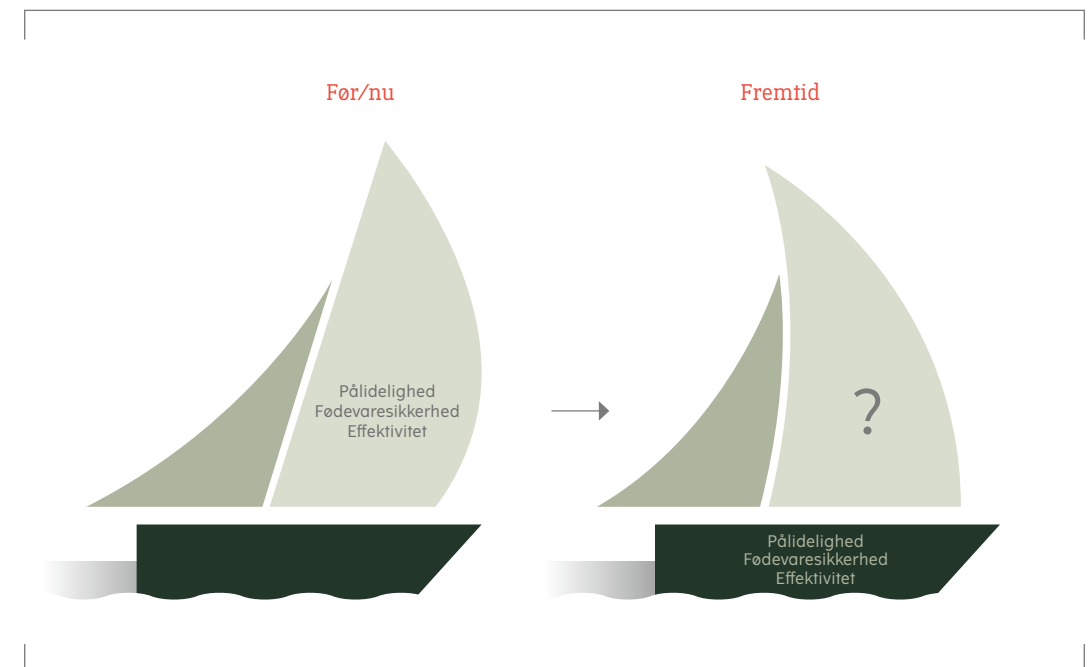
De danske fødevarer virksomheder er internationalt kendte som nogle af de ypperste repræsentanter for sikre fødevarer, for et højt vidensniveau, for pålidelighed og fleksibilitet og – i stigende grad – bæredygtighed og ressourceeffektivitet.

De styrker, der bærer den danske fødevarer eksport, bliver vores konkurrenter bedre til dag for dag. Derfor er den danske fødevarer klynge nødt til at blive ved med at flytte sig: at søge ny viden og nye løsninger på de udfordringer og behov, som verdensmarkedet står med.

Man kan bruge billedet af et sejlskib som metafor for problemstillingen: skroget er det, der gør, at vi ikke synker. Sejlet er det, der driver os fremad.

Hvor fødevarer sikkerhed, pålidelighed og effektivitet før har været de konkurrenceparametre, der gav de danske virksomheder en fordel, er disse parametre nu ved at rykke ned i skroget. De bliver til basisparametre, som mange flere kan levere på. Det stiller naturligt spørgsmålet: hvad er den danske fødevarer klynge nye konkurrenceparametre?

Fødevarer klynge konkurrenceparametre



Figur 2. De parametre der før var konkurrenceparametre for den danske fødevarer klynge (pålidelighed, fødevarer sikkerhed og effektivitet) er på vej til at blive basisparametre, som 'alle' kan levere. Den danske fødevarer klynge skal derfor definere nye konkurrenceparametre, der kan trække eksporten i fremtiden.

04

Den fælles danske fødevarefortælling 'Finding a Better Way – The Danish Way'

Den fælles danske fødevarefortælling kan i sin korteste form samles under en overskrift, der både beskriver fødevareklyngens kernekompetencer indadtil, og som giver et genkendeligt og troværdigt billede udadtil m.h.t. hvad Danmark, danske fødevarer og fødevareløsninger skal være kendt for.

Overskriften er:

'Finding a Better Way – The Danish Way'

Denne overskrift sætter fokus på, at dét, der er særligt ved den danske fødevareklynge, ikke er de enkelte produkter. Det er hele tilgangen til det at producere fødevarer, hvor en stærk samarbejds-kultur mellem virksomheder, myndigheder og vidensinstitutioner har skabt en af de mest videns-intensive og innovative fødevareklynger i verden. En klynge, hvor der findes løsninger i samarbejde, og hvor erhvervet bliver holdt op på høje standarder af stærke organisationer og et kritisk hjemmemarked. Det giver store konkurrencefordele internationalt, og giver muligheder for at komme med begavede løsninger på de store fødevare-udfordringer, verden står med nu.

'Finding a Better Way – The Danish Way' beskriver en fødevareklynge, der altid søger efter ny viden og nye løsninger. I Danmark sker denne viden-udvikling i meget høj grad i samarbejde – på tværs af erhverv, myndigheder, forskere og kunder – og på tværs af værdikæden. Kerneidéen beskriver også et fokus på kvalitet: at gøre det bedre, at sætte høje standarder og overgå dem; at fokusere på kvalitet i alle begrebets betydninger. 'Finding a Better Way' udtrykker også en ambition om at drive fødevareudviklingen og verden i en bedre retning ved at producere fødevarer og fødevareløsninger med fokus på bæredygtighed og ressourceeffektivitet.

Fortællingen om den danske fødevareklynge er bundet sammen med fortællingen om Danmark, og hvad Danmark er kendt for internationalt: et lille land omgivet af hav med ren luft og grøn energi, med cykler, smukt design, kreative LEGO og effektive MAERSK. Et land, der er forbundet med både 'verdens lykkeligste folk' og 'verdens bedste restaurant'.

Et velfungerende land, hvor der er styr på tingene, høje standarder, gratis uddannelser, hvor man har høj tillid til hinanden og ingen korruption. Et land, der både har historie og et strejf af eventyr med kongehus, H.C. Andersen og gamle smukke bygninger – og som repræsenterer en vej ind i fremtiden med virksomheder, der er globalt førende inden for bioteknologi, vedvarende energi, medicinalindustri, arkitektur – og fødevarer og fødevareløsninger.

Den danske fødevareklynge er præget af særlige karaktertræk i dansk historie, samfundsforhold og kultur. Danskernes høje grad af gensidig tillid har muliggjort et meget integreret samarbejde på tværs af værdikæden, konkurrenter, leverandører, myndigheder og forskere; et samarbejde der har sine rødder helt tilbage i andelsbevægelsens fødsel. Fraværet af korruption, den stærke offentlige kontrol og det høje vidensniveau blandt medarbejderne muliggør et system for fødevarer-sikkerhed og egenkontrol, der er blandt de bedste i verden og som udlandet stoler på.

Det faktum, at Danmark er et lille land, betyder, at vi altid har været nødt til at være på forkant med den internationale udvikling: at lytte til kunder og leverandører og reagere på, hvad der sker i den omgivende verden. Nu står vi over for nye udfordringer, og vi skal svare på behovet for sunde og bæredygtige fødevarer og fødevareløsninger.



Finding a Better Way – The Danish Way

Den danske fødevareklynge omfatter en bred skare af primær producenter, virksomheder og videns-institutioner, men én ambition samler os alle:
Vi er enige om altid at finde bedre løsninger.

Vi arbejder tæt sammen med vores kunder verden over for at forstå deres behov, hvordan de definerer kvalitet – og hvordan den definition er under stadig forandring. Den indsigt, vi opnår, bruger vi til at udvikle nye løsninger, der hæver kvaliteten – igen og igen – for at gøre mad sikrere, sundere, mere velsmagende og mere tilgængelig.

Ved at sætte barren stadigt højere kan vi forbedre vores markedsposition. Men det handler ikke kun om at sælge mere på den korte bane. Ved at skabe forbedringer i dag, kan vi også skabe bedre løsninger på den lange bane og øge bæredygtigheden for at skabe en bedre fremtid.

Det er **'Finding a Better Way**
– The Danish Way'.

05

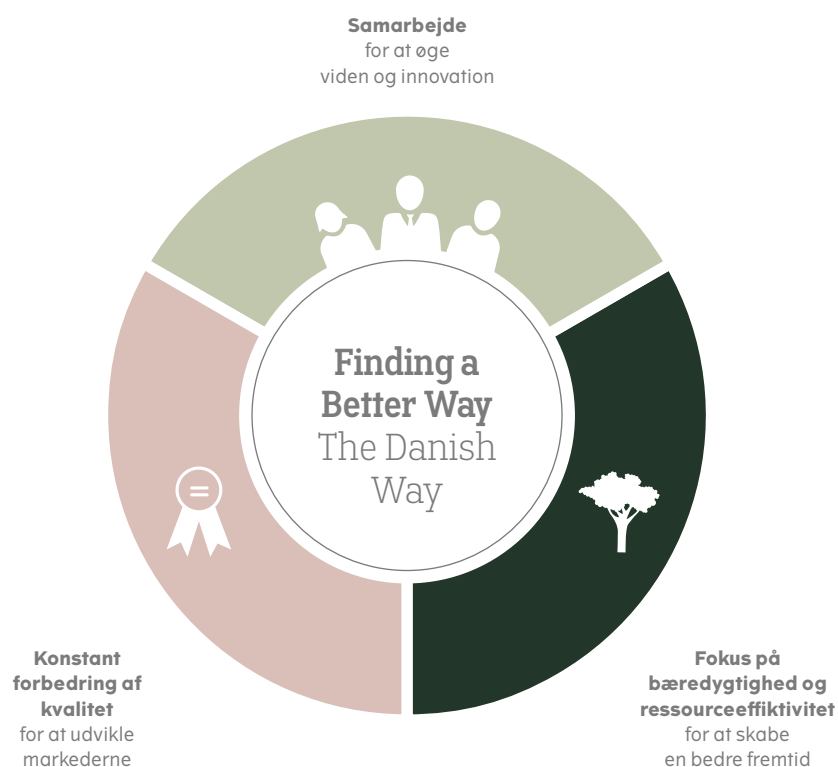
Fødevareklyngens DNA

Samarbejde, kvalitet, bæredygtighed og ressourceeffektivitet

Den danske fødevareklynge er kendetegnet af en særlig måde at arbejde på. Det er ikke de enkelte produkter og løsninger i sig selv, der gør fødevare-

klyngen speciel – det er hele tilgangen til det at producere fødevarer og fødevarerløsninger.

Fødevareklyngens DNA



Figur 3. Den danske fødevareklynges DNA



Samarbejde for at øge viden og innovation

Tætte samarbejdsrelationer med kunder verden over giver os en indsigt, der inspirerer og påvirker os. Det tætte samarbejde hjælper os med at forudsige kundernes behov og tage en lederrolle i vores markeder. Men det er også de mange forskellige samarbejdsrelationer inden for den danske fødevareklynge, der giver os styrke.

Evnen til samarbejde – mellem virksomheder, kunder, forskere, offentlige myndigheder og selv konkurrenter, har altid været et vigtigt kendetegn ved vores klynge. Vores høje grad af samarbejde har gjort store forandringer mulige: fra udryddelsen af salmonella i fjerkræ til en global lederrolle i forvaltningen af vandressourcer.

Vi har en stærk tradition for at bringe udfordringer frem i lyset, have en aktiv debat og i fællesskab finde løsninger på, hvordan vi kommer videre. Inden for vores virksomheder har flade ledelsesstrukturer og et højt niveau af medarbejderinvolvering skabt en åbenhedskultur, der giver store fordele – fra øget innovation til forbedret produktivitet og overholdelse af standarder og lovgivning. Mange af vores globale brands ejes af landmænd og er bygget på deres hårde arbejde: demokratiske andelsvirksomheder, der fortsætter andelsbevægelsens tradition for ansvarlige handlemåder og kvalitet – fra dyrevelfærd til sporbarhed til smag og innovation.

Når vi ser mod fremtiden, forventer vi, at nye former for samarbejde vil drive vores vækst: store virksomheder, der samarbejder med banebrydende iværksættere, provokerende kokke, der udfordrer status quo og 'open source' principper, der bliver anvendt på alt fra forskning til gastronomi. Samarbejde har bragt os frem til, hvor vi er i dag, og det vil være afgørende fremover i vores stræben efter stadig højere standarder for kvalitet og bæredygtighed.

Det er 'Finding a Better Way – The Danish way'



Konstant forbedring af kvalitet for at udvikle markederne

Den danske fødevareklynge afspejler efter spørgslen på de internationale markeder, hvor kvalitet har mange betydninger og forbrugernes forventninger forandrer sig hurtigt. Samtidig præges fødevareklyngen også af et kritisk hjemmemarked med en stærk restaurantscene, en voksende gruppe af krævende forbrugere og stærke stemmer i den offentlige debat, der kalder på forandring.

At forbedre kvaliteten er en uendelig opgave, fordi det altid vil være muligt at gøre mad sikrere, sundere, mere velsmagende og tilgængelig for flere mennesker. Mens vi på den ene side skal reagere på nye trends, er vi også opmærksomme på at leve op til vores arv og værdier. Vi tror på, at naturligt er bedre end kunstigt, at dyr skal behandles ordentligt, og at fantastisk smag og produktion i stor skala er foreneligt.

Mange af vores produkter sætter meget høje standarder for smag – som f.eks. Lammefjord-sasparges, Limfjordsøsters og jomfruhummer fra Læsø. Overalt i den danske fødevareklynge er der mennesker, der hæger om håndværket og bruger det som en kilde til innovation.

Kvalitet handler også om, hvordan man driver forretning og bevarer tillid. Vi lægger stor vægt på dokumentation og certificering – og fordi vi måler på tingene, opnår vi forbedringer, som vores kunder sætter pris på. Ud over høj produktkvalitet sørger vi for ekstremt pålidelige leverancer: vi leverer det, vi har lovet og til tiden. Vi tilbyder individuelle tilpasninger, som ingen andre kan levere. Vi er også førende på internationale standarder for fødevarer sikkerhed og bæredygtighed – det giver os en konkurrencefordel i takt med, at den offentlige opmærksomhed på disse emner øges.

Det er 'Finding a Better Way – The Danish way'



Fokus på bæredygtighed og ressourceeffektivitet for at skabe en bedre fremtid

Ved at fokusere på både bæredygtighed og ressourceeffektivitet, gør vi fremskridt i retning af en bedre fremtid. Det er vigtigt at gøre bæredygtighed og ressourceeffektivitet attraktivt: lige fra at anvende gastronomi til at ændre opfattelsen af mad til investeringer i forskning, der gør udfordringerne tydelige for alle. I takt med at vores virksomheder vokser, viser de, at det også er en god forretning at handle bæredygtigt og ressourceeffektivt.

Danmark er hjemsted for verdens største økologiske mejeri og Europas største økologiske slagteri såvel som verdens største producenter af naturlige enzymer, ingredienser og farvestoffer. Gennem en årrække har vi øget bæredygtigheden markant samtidig med, at vi har produceret mere ressourceeffektivt. Brugen af sprøjtemidler og udvaskninger fra gødning er blevet reduceret, brugen af antibiotika som vækstfremmer er blevet elimineret, og vi overholder højere standarder for dyrevelfærd, end hvad EU-lovgivningen kræver.

Spild er blevet nedbragt i alle led af værdikæden: hvert eneste biprodukt, energikilde eller sidestrøm bliver udviklet til at give værdi. Men vi er også bevidste om, at der stadig er meget at tage fat på: Fra effektiv brug af vand og energi til nye og mere bæredygtige proteinkilder, er innovation afgørende.

Vores evne til at forbedre os i fremtiden afhænger af vores evne til at tiltrække og fastholde de dygtigste talenter: mennesker med den viden og passion, der skal til for at tage bæredygtighed til det næste niveau. Uanset om de er ansat i Danmark eller i udlandet, må vi fortsat sørge for, at alle medarbejdere har fair lønninger, ordentlige arbejdspladser, og muligheder for at uddanne og udvikle sig. Og vi skal sikre, at de råvarer, vi importerer, er produceret bæredygtigt. Ved at fokusere endnu mere på bæredygtighed, kan vi skabe en bedre fremtid.

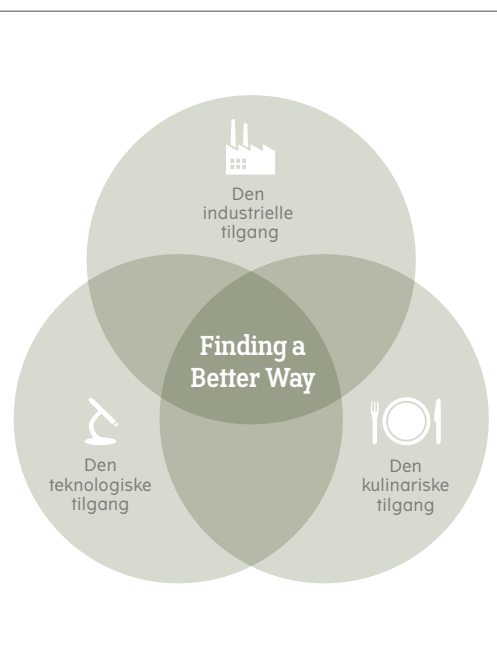
Det er **'Finding a Better Way – The Danish Way'**

Tre tilgange til 'Finding a Better Way'

Fødevareklyngen består af virksomheder, organisationer og personer, der er fælles om en lang række ting – men der er også store forskelligheder i tilgangen til det at producere fødevarer og fødevarerløsninger. Der er tale om forskellige tilgange, der nok er enige om det overordnede mål, men som er meget forskellige, når det handler om, hvordan vi skal nå målet:

En industriel tilgang, som repræsenterer langt den største del af fødevareklyngen, hvis man måler på omsætning, eksport og beskæftigelse. En teknologisk tilgang, der er dominerende hos bl.a. store danske ingrediensvirksomheder, og så en kulinarisk tilgang, der er repræsenteret af en lille, men velartikuleret del af fødevareklyngen, der bl.a. tæller nicheproducenter og restauranter.

Alle tre tilgange har visionære bud på, hvordan fødevareklyngen bør udvikle sig i fremtiden. Erfaringen indtil nu har vist, at de forskellige tilgange kan lære meget af hinanden. Ofte er det i overlappet mellem forskellige fagligheder og udgangspunkter, at der opstår nye løsninger og produkter.



Figur 4. Den danske fødevareklynge præges af tre tilgange med hver deres bud på 'Finding a Better Way'.



Foto: Kasper Fogh



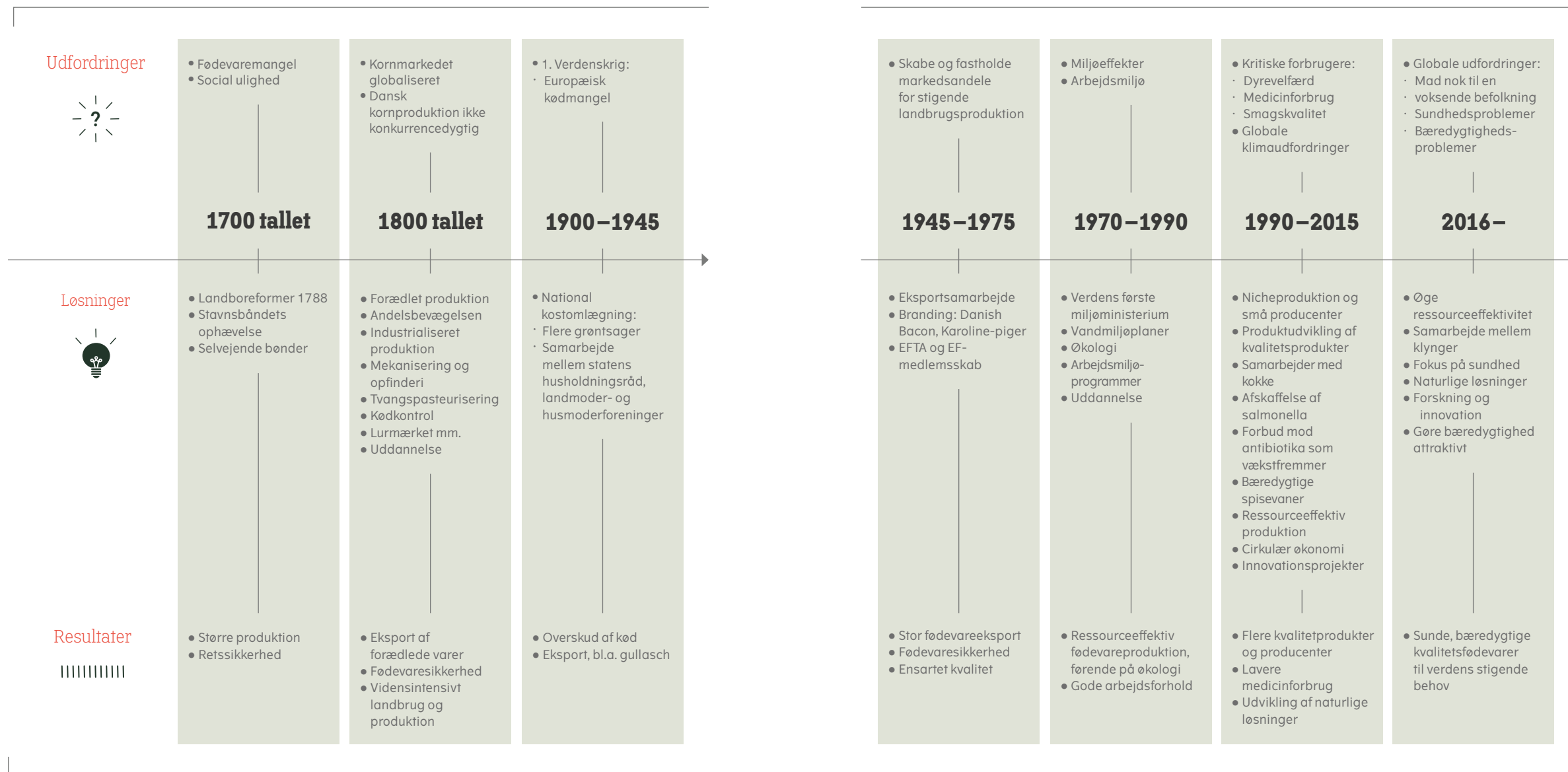
06

Fødevareklyngen gennem historien

‘Finding a Better Way’ – igen og igen

Historien om den danske fødevareklynge er en historie om et lille land, hvor fødevareproduktion altid har spillet en stor rolle, og hvor den måde, vi producerer fødevarer på, konstant er blevet sat på prøve af store udfordringer. Det er samtidig histo-

rien om, hvordan man ved at samarbejde og stå sammen har fundet løsninger i fællesskab – på tværs af myndigheder, forskere, landmænd og virksomheder. Og på tværs af værdikæder og landegrænser.



Figur 5. Tidslinie



07

Danmark og verden

Globale fødevareudfordringer

Verdens befolkning er i kraftig vækst, og vi skal ikke ret langt forbi 2050, før den forventes at runde 9 mia. mennesker. Det betyder, at vi på verdensplan skal producere lige så meget mad de kommende 40 år, som man har gjort de forudgående 8.000 år.

Landbrugsarealet per indbygger på kloden er faldende på grund af den stigende befolkning. Klimaforandringerne reducerer det dyrkbare areal og forstærker tendensen yderligere: Adgangen til vand, der er en forudsætning for at fremstille fødevarer, er for sparsom og for ulige fordelt, og med de dyrkningsmetoder og produktionsformer, der anvendes i dag, er vi i fare for at udpine og ødelægge store dele af klodens dyrkbare jord.

Madspild på 30-40% er dagens orden. I udviklingslandene sker det i første led af kæden, fordi afgrøder står uhøstede hen, ikke kan afsættes eller går til pga. dårlige køle- og opbevaringsfaciliteter. I de rige lande mistes en tilsvarende mængde i sidste led af kæden – særligt hos detailhandlen og forbrugerne, hvor der begge steder smides alt for meget mad ud.

I store dele af udviklingslandene er udfordringen, at befolkningen får for lidt mad, at folk bliver syge af den mad, de spiser, eller at de bliver fejl- eller endda overernæret af mad, der har for mange kalorier, men for få næringsstoffer. I den rige del af verden, og i den voksende middel- og overklasse globalt, er fedme og de medfølgende livsstilssygdomme som diabetes og hjerte- karsygdomme en tikkende bombe under folkesundheden og sundhedssystemerne.

Udfordringerne er globale og kan ikke løses af Danmark alene. Med et dyrket areal på 2,5 mio. hektar vil Danmark aldrig kunne løse alle fødevareudfordringer. Men den danske fødevareklynge kan bidrage til løsningen af mange af udfordringerne

gennem eksport af viden, teknologi, ingredienser og fødevareløsninger.

De danske landmænd og fødevarevirksomheder har før tacklet internationale udfordringer, fundet løsninger på komplekse problemer og gjort dem til forretningsmuligheder. Det har ført til andelsbevægelsen, et verdensførende system for fødevaresikkerhed og en verdenslederposition inden for bl.a. naturlige ingredienser, græsfrø og specialudstyr til fødevareindustrien.

Den globale middelklasse forventes at være vokset fra 2 til 5 mia. mennesker i 2030. Med øget velstand, særligt i Asien, vokser nye kritiske forbrugere frem; forbrugere som forlanger valgmuligheder, kvalitet og sikkerhed i deres fødevarer. Der findes altså et løfte om et nyt og gyldent marked, som danske fødevareproducenter står godt til at få del i med sikre, sunde og velsmagende fødevarer.

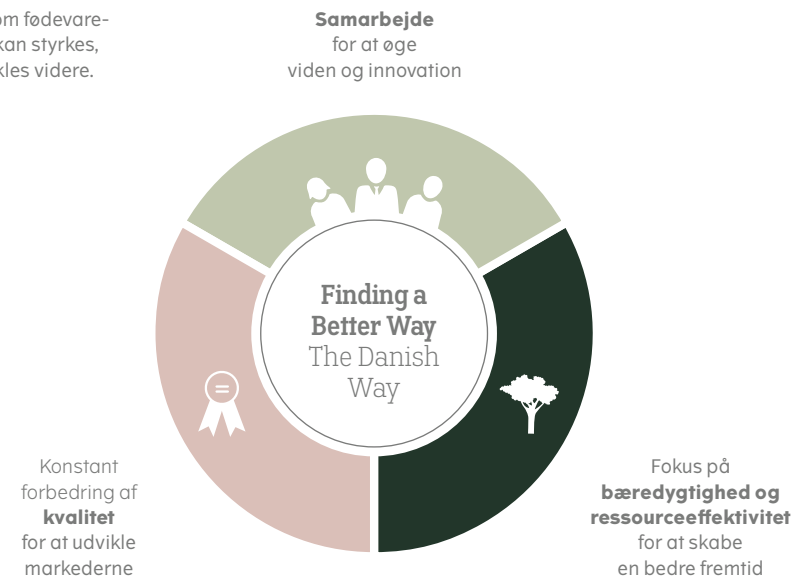
På verdensplan skal vi producere lige så meget mad de kommende 40 år, som man har gjort de forudgående 8.000 år.

Hvis fødevareklyngen formår igen at rykke sig og skabe løsninger i samarbejde, rummer verdens store udfordringer samtidig meget store muligheder: For vækst og jobskabelse. For øget bæredygtighed. For bedre kvalitet og for udvikling af ny viden, der kan danne basis for at løse udfordringer, som vi endnu ikke kender til.

'Finding a Better Way – The Danish Way' samler som overskrift Fødevarefortællingen om en dobbelt bevægelse:

1. Fødevareklyngens DNA

Vi skal være bevidste om fødevareklyngens DNA, så det kan styrkes, markedsføres og udvikles videre.



2. Globale udfordringer

Vi skal bruge de danske kernekompetencer til at svare på de globale udfordringer, verden står med på fødevareområdet og udnytte de globale muligheder i en voksende global middelklasse.



Figur 6. Danmark og verden



Foto: Landbrug og Fødevarer



Fødevareklyngen i fremtiden

Samarbejde mellem klynger, sundhed og naturlighed

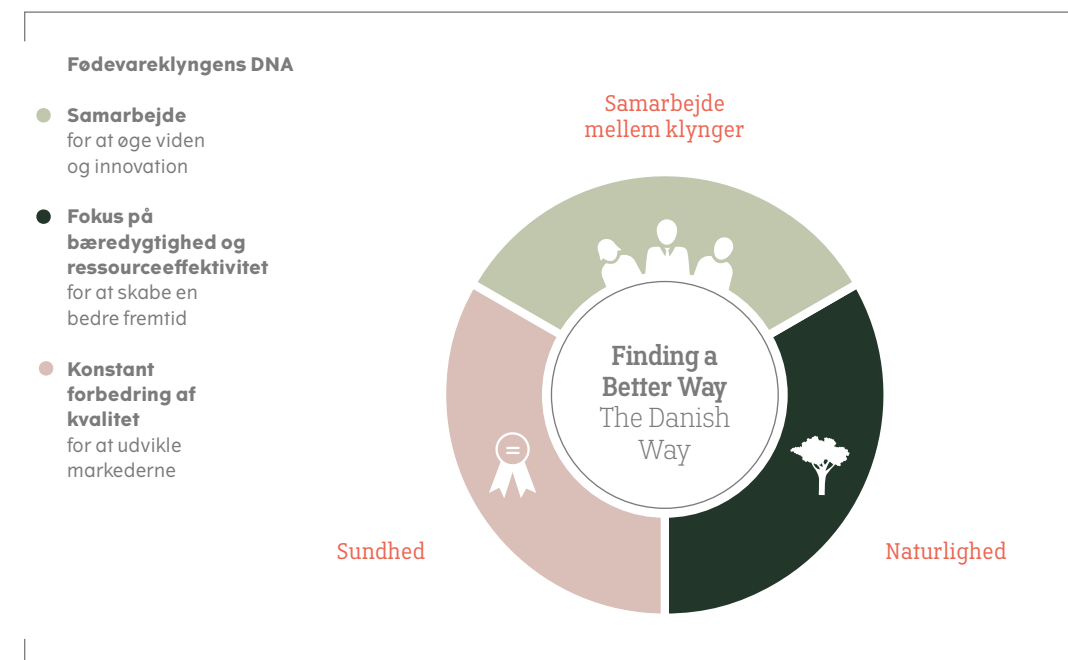
Den danske fødevareklynge skal skærpe sin opmærksomhed på de tre principper i den danske fødevareklynges DNA, som kernekompetencer og konkurrencefordele, man skal holde ved lige, styre efter og positionere sig på. Det ligger i hele tankegangen om 'Finding a Better Way' at forbedre sig konstant og tage nye udfordringer op. Fødevareklyngen skal kigge fremad og bruge sine kernekompetencer til at svare på de aktuelle globale fødevarerudfordringer og anvende Fødevarefortællingen til at sætte retning på klyngens fremtidige udvikling.

I den forbindelse skal vi i særlig grad fokusere på tre satsningsområder: **Samarbejde mellem klynger, sundhed og naturlighed.**

Samarbejde mellem klynger

Samarbejde på tværs af værdikæden mellem erhverv, forskere og myndigheder har været en afgørende succesfaktor for den danske fødevareklynge, som den ser ud i dag. Det næste skridt bør være at øge samarbejdet ikke bare inden for værdikæden, men mellem værdikæderne.

De tre satsningsområder



Figur 7.



Med det øgede fokus på at løse de globale udfordringer omkring bæredygtighed og under-, over- og fejlnærings, er det mere aktuelt end nogensinde før at bygge bro mellem brancher og klynger. Fødevarerklyngen skal øge sit samarbejde med life-science klyngen om emner, som madens sammenhæng med sundhed og forebyggelse, fødevarer og biobaserede råvarer til farmaindustrien mv.

Fødevarerklyngen skal arbejde mere sammen med cleantech klyngen ift. biobaseret energi og en mere ressourceeffektiv og bæredygtig produktion. Fødevarerklyngen skal afsøge mulighederne for øget samarbejde med virksomheder inden for f.eks. design, oplevelsesøkonomi, som turisme og restauranter, transport og informations- og kommunikationsteknologi.

Samtidig er der et stort potentiale i en større grad af samarbejde inden for fødevarerklyngen mellem de store, fødevarereproducerende virksomheder med et industrielt fokus og de – typisk mindre – virksomheder med et mere kulinarisk udgangspunkt.

Sundhed

Den danske fødevarerklynge skal satse på sundhed som den næste store kvalitetsdagsorden. Sundhed i forbindelse med fødevarer opfattes forskelligt alt efter, hvor man befinder sig i verden.

Fødevarerklyngen skal bidrage til, at der i de fattigste dele af verden skabes adgang til fødevarer, der er tilgængelige prismæssigt og samtidig leverer tilstrækkeligt med ernæring og næringsstoffer. I store dele af verden er der alvorlige udfordringer med fødevareresikkerhed. Sundhed er i denne sammenhæng i høj grad lig med fødevareresikkerhed, som er en traditionel dansk styrkeposition. Den skal styrkes yderligere.

Blandt de globale ressourcestærke forbrugere er sundhed også et spørgsmål om mere avancerede sundhedsbehov: at undgå fedme og livsstilssygdomme, at få fødevarer der passer til ens livsstil og motionsvaner, at få fødevarer der har ekstra kvaliteter i forhold til sygdomsforebyggelse og heling og måske på lidt længere sigt – helbredelse. Den sundhedsdagsorden skal den danske fødevarerklynge have ambitiøse bud på, hvordan man løfter. Og her er der flere veje til målet: der ligger store potentialer i, hvordan vi gennem avancerede forar-

bejdningsprocesser og ingredienser kan tilføre sundhedsfremmende egenskaber, hvordan vi kan udvikle fødevarer, der passer til bestemte målgrupper og deres særlige behov, eller hvordan man kan påvirke fødevarerforbruget i en mere sund retning ved at gøre det sunde valg attraktivt og velsmagende.

Naturlighed

Bæredygtighed og ressourceeffektivitet er styrkepositioner for den danske fødevarerklynge. Og de er nødvendige – men ikke tilstrækkelige – forudsætninger for at tage fødevarerklyngen til det næste niveau. Her står idéen om naturlighed frem som noget, den danske fødevarerklynge vil kunne profilere sig særligt på inden for en bred satsning på bæredygtighed og ressourceeffektivitet.

Begrebet naturlighed har ikke nogen entydig definition og kan opfattes på flere forskellige måder. Naturlighed er et mål i bevægelse, men næsten uanset, hvordan man definerer begrebet, ligger den danske fødevarerklynge godt til at skille sig positivt ud. Efterspørgslen efter naturlige fødevarer er udtryk for, at forbrugerne ønsker fødevarer, de kan stole på.

Den danske fødevarerklynge har meget stærke traditioner og kompetencer på dette område. Danmark er verdensførende på naturbaserede ingredienser og tilsætningsstoffer, danske fisk lever i kolde og rene farvande, og Danmark er blandt de lande i verden, der er længst fremme på økologi. Den konventionelle fødevarerproduktion i Danmark er – sammenlignet med alle andre lande i verden, der har en betydelig fødevarerproduktion – et foregangsland på alt fra dyrevelfærd og medicinforbrug til nøjsom anvendelse af gødning og skånsomme forarbejdningsprocesser.

Vi skal arbejde ambitiøst med, hvordan vi kan forbedre os på naturlighed: Vi skal måle på, hvordan vi forbedrer os. Vi skal nedbringe anvendelsen af kunstige tilsætningsstoffer, medicin og pesticider. Vi skal skabe teknologi, der bevarer de gode egenskaber i fødevarerne og udvikle nye kulturer, enzymer og naturlige ingredienser. Vi skal arbejde med naturlighed i samarbejde på tværs af værdikæden og i de produkter, processer og teknologier, vi anvender. På den måde kan vi øge den langsigtede bæredygtighed i vores fødevarerproduktion og skabe en stærk international markedsposition.

Ved at skabe
forbedringer i dag
kan vi også skabe
bedre løsninger
på den lange
bane og øge
bæredygtigheden
for at skabe en
bedre fremtid.

Styregruppen,
Den fælles danske fødevarerfortælling



09

Hvordan skal Fødevarefortællingen anvendes?

Samlet kommunikation, styrkelse af fødevareklyngens DNA og nye satsningsområder

Fødevarefortællingen om 'Finding a Better Way' sætter ord på, hvad den danske fødevareklynge er blandt de allerbedste til. På den måde giver Fødevarefortællingen et solidt og engagerende udgangspunkt for en forbedret eksportindsats, for en stærkere selvforståelse og stolthed i fødevareklyngen og for at kunne tiltrække de bedste medarbejdere i fremtiden.

Fødevarefortællingen om 'Finding a Better Way' er samtidig en lille smule irriterende. For den peger på, at den danske fødevareklynge skal blive ved med at læne sig fremad. Selv om vi på rigtig mange parametre gør det godt eller endda bedst i verden, kan vi ikke slappe af. Vi er ikke i mål, vi gør det ikke godt nok – for når vi har fået styr på gårsdagens udfordringer, venter der nye i morgen.

Som situationen ser ud lige nu, er spørgsmålet om, hvordan vi skaffer tilstrækkeligt med sikre, sunde og velsmagende fødevarer til en kraftigt voksende befolkning, uden at vi ødelægger kloden, den udfordring, vi må sætte kræfterne ind på at løse.

Den danske fødevareklynge har en stærk tradition for at finde løsninger på de udfordringer, der står foran os. Vi har gjort det før. Og vi kan gøre det igen. Men det kræver en fokuseret indsats, og vi kan ikke løse verdens fødevareudfordringer alene.

Derfor er der mere end nogensinde før grund til at tænke globalt, f.eks. ved at udbrede og eksportere viden og teknologi til en bæredygtig og ressourceeffektiv fødevareproduktion i resten af verden. Med udgangspunkt i de eksisterende danske styrker skal vi øge samarbejdet med andre klynger, fremme en ny satsning på sundhed og cementere naturlighed som et definerende princip for den danske tilgang til bæredygtige fødevarer.

Det kræver en vedholdende indsats at få disse ambitiøse målsætninger til at blive til virkelighed. Fødevarefortællingen er kun en enkelt brik i en samlet indsats, hvor virksomhedernes strategier, den offentlige og private forskning og teknologiudvikling, offentlig regulering, eksportfremme og udviklingsbistand skal spille sammen.

Men Fødevarefortællingen er en afgørende brik, fordi den italesætter de globale udfordringer, som fødevareklyngen skal skabe sin fremtid ved at svare på. Fødevarefortællingen beskriver det DNA og de kernekompetencer, der skal være udgangspunktet for, at den danske fødevareklynge kan bidrage til at løse udfordringerne – og få en forretning ud af det samtidig.

Den danske fødevareklynge har en stærk tradition for at finde løsninger på de udfordringer, der står foran os. Vi har gjort det før. Og vi kan gøre det igen.

Den danske fødevareklynge står med en række unikke forudsætninger for at skabe en stærk og samlet opfattelse af, hvad danske fødevarer og fødevareløsninger skal være kendt for ude i verden. Men det kræver, at vi i fødevareklyngen bliver bedre til at stå sammen og tale med én stemme.

På den baggrund anbefaler styregruppen for den fælles danske fødevarefortælling følgende:

1. At Fødevarefortællingen gøres til udgangspunkt for kommunikations-, eksport- og brandingindsatser i relation til den danske fødevareklynge. Både i det offentlige og i organisationsregi. At de private virksomheder indarbejder Fødevarefortællingen som et led i deres eget branding- og eksportarbejde, således at der gennemføres en vedholdende indsats over lang tid for at skabe kendskab til og forståelse for det danske fødevarebrand. Internationalt såvel som i Danmark.

Vi skal øge samarbejdet med andre klynger, fremme en ny satsning på sundhed og cementere naturlighed som et definerende princip for den danske tilgang til bæredygtige fødevarer.

2. At man i det videre arbejde med Fødevarefortællingen om 'Finding a Better Way – The Danish Way' lægger stor vægt på at italesætte de udfordringer, den danske fødevareklynge skal finde løsninger på: At producere tilstrækkeligt med sunde, sikre og velsmagende fødevarer til en voksende global befolkning – og at gøre det bæredygtigt.

3. At virksomhederne i den danske fødevareklynge sætter sig konkrete mål for de forbedringer, de vil foretage og løbende følger op på dem. I den forbindelse anbefaler styregruppen, at fødevareklyngens virksomheder lader sig inspirere af FNs 'Food and Agriculture Business Principles', der er en del af UN Global Compact, og at de virksomheder, der har størrelsen og kapaciteten til det, aktivt tilslutter sig principperne og rapporterer på dem.

4. At den danske fødevareklynge sammen med de danske myndigheder og vidensinstitutioner sætter fokus på at styrke fødevareklyngens DNA

(samarbejde for at øge viden og innovation, konstant forbedring af kvalitet, fokus på bæredygtighed og ressourceeffektivitet). I særlig grad skal fødevareklyngen fokusere på 'samarbejde mellem klynger', 'sundhed' og 'naturlighed' som centrale satsningsområder.

5. At arbejdet med Fødevarefortællingen videreføres ved at igangsætte følgende initiativer:

- Der etableres en bestyrelse for den fælles danske fødevarefortælling. Bestyrelsen skal bestå af repræsentanter for de vigtigste erhvervsorganisationer på området, for relevante ministerier og for fødevareklyngens virksomheder, der alle bidrager økonomisk. Denne nye bestyrelse skal have ansvar for implementering af Fødevarefortællingen. Bestyrelsen betjenes af et sekretariat.

- Der skabes et centralt omdrejningspunkt for Fødevarefortællingens implementering i form af et fysisk sted, der kan danne ramme om delegationsbesøg og mødeaktivitet, en digital platform og et omfattende program for koordineret kommunikation og markedsføring efter samme model som State of Green, der med succes promoverer danske kompetencer og løsninger inden for grøn energi og teknologi.

- Der gøres en aktiv indsats for at styrke rekrutteringen til fødevareklyngen og øge kendskabet til klyngen som et spændende og vigtigt område at uddanne sig og arbejde indenfor.

- Der gøres en aktiv indsats for at sikre, at Fødevarefortællingen, fødevareklyngens DNA og satsningsområder koordineres med forskning og udvikling på fødevareområdet.

- At der inden for rammerne af et fysisk sted som samlingspunkt for Fødevarefortællingen gøres en aktiv indsats for at sikre, at Fødevarefortællingen, fødevareklyngens DNA og satsningsområder forbliver på dagsordenen i de forskellige dele af fødevareklyngen. Det skal ske ved at koordinere forskellige møde- og debatarrangementer, samarbejdsprojekter og øvrige aktiviteter. Formålet er at videreudvikle fødevareklyngens identitet og at etablere nye samarbejder med henblik på, at fødevareklyngen kan udvikle nye produkter, løsninger og styrkepositioner.



Cases

Eksempler på hvordan den danske fødevareklynge står for en særlig tilgang: 'Finding a Better Way – The Danish Way'

I forbindelse med udviklingen af den fælles danske fødevarefortælling er der blevet indsamlet en række cases. De er på ingen måde dækkende for den brede palet af gode cases og eksempler, der konkret og troværdigt vil kunne anvendes i kommunikationen af Fødevarefortællingen. Men de viser potentialet i at kommunikere gennem cases og konkrete eksempler.

Eftersom Fødevarefortællingen skal dække hele fødevareklyngen, er de begreber, der samler fortællingen – 'Finding a Better Way', 'samarbejde', 'kvalitet', 'bæredygtighed og ressourceeffektivitet' – per natur meget brede. Det betyder, at det er vigtigt at have skarpe eksempler, der gør 'den store fortælling' konkret og vedkommende.

Det vil samtidig være en fordel for virksomheder, myndigheder og organisationer at kunne se fødevareklyngens enkelte produkter, løsninger og initiativer i en større sammenhæng. At se ud over sit eget produktfelt og vise, at fødevareklyngen som en enhed står for en særlig tilgang til fødevareproduktion.

Foto: Arla Foods



Ny teknologi sikrer effektivt mælkens kvalitet

GoodProduct er et screening-koncept til sikring af mælkekvaliteten gennem hele værdikæden, fra råvaren til slutproduktet. Foss har i samarbejde med bl.a. Arla udviklet en ny analyse-teknologi, et infrarødt fingeraftryk, der giver mulighed for at screene for utilsigtede urenheder i mælken, såsom forurening med rengøringsmidler eller fortynding med vand.

Metoden kan også anvendes til at sikre produktkvaliteten videre gennem værdikæden. Denne metode er så hurtig, at mejerierne kan nå at handle, før det er for sent – for eksempel at afvise tankbilen, før mælken bliver pumpet over i siloen og forurener mælk af god kvalitet.

'Finding a Better Way – The Danish Way'

Proteinberiget økologisk is til småtpisende

Syge og ældre mennesker har ofte en nedsat appetit og kan derfor have svært ved at få nok ernæring. Is kan de fleste godt lide. Og derfor har Skee Is, i samarbejde med Videncenter for Fødevarer og Sundhed, hospitaler og plejehjem, udviklet en særlig proteinberiget vaniljeis. Det er den første is i Danmark, som kan fås på recept. Skee Is producerer uden brug af tilsætningsstoffer og er desuden verdens første fuldomlagte Fairtrade is-producent.

'Finding a Better Way – The Danish Way'



Foto: Colourbox

Det nye nordiske køkken og bæredygtighed

Den københavnske restaurantscene er internationalt anerkendt som en af de mest interessante og trendsættende i øjeblikket. Noma har ad flere omgange været kåret som verdens bedste restaurant. En af de vigtigste ting, der kendetegner bølgen af nordiske stjernekokke i Danmark, er deres næsten politiske ambition om at bruge gastronomien til at få verden til at spise mere bæredygtigt. F.eks. serverer noma myrer for at iscenesætte nye, mere bæredygtige proteinkilder som noget attraktivt.

Andre restauranter fokuserer på oversete fødevarer, man normalt rynker på næsen af. Ideerne fra de ambitiøse kokke og det nye nordiske køkken har de seneste 10 år spredt sig fra de dyre restauranter til kantiner, skolekøkkener, kroer og kogebooger.

'Finding a Better Way – The Danish Way'



Foto: Kasper Fogh



Probiotika til kyllinger kan reducere brug af antibiotika

En af fødevarerhvervets udfordringer er, at der bruges meget antibiotika i dyrefoder, hvilket fx medfører resistente bakterier. For at finde en løsning på det er Novozymes i samarbejde med franske Adisseo i gang med at udvikle et probiotika produkt, der kan tilsættes kyllingefoder, hvormed man forebygger sygdom og kan reducere brugen af antibiotika. Og efterspørgslen efter kyllinger uden vækstfremmere er stigende.

I foråret 2015 har McDonalds i USA- hårdt presset af konkurrenter som Chipotle der fokuserer på naturlige råvarer – meddelt deres kyllingeleverandører, at antibiotika som vækstfremmer skal udfases i kyllinger til McDonalds. Det er et billede på den danske fødevarerklunges styrker inden for fødevarer-sikkerhed, naturlige og bæredygtige løsninger.

'Finding a Better Way – The Danish Way'

Foto: Colourbox



Bedre sporbarhed og bæredygtighed i primærproduktionen

Alle Arlas landmænd har aftalt at tilslutte sig det samme kvalitetssikringsprogram, Arlagården. Programmet sikrer en forsvarlig mælkeproduktion med regler på fire områder: Mælkens sammensætning (fx smag), fødevarer-sikkerhed (fx god hygiejne), dyrevelfærd (fx sikre sunde dyr) og miljøhensyn (fx minimalt forbrug af kemikalier).

Arlagården kontrolleres ved besøg på gårdene mindst én gang hvert tredje år. Hvis regler overtrædes, bliver mælken afvist af Arla, indtil problemet er løst. Arlagården er et eksempel på, at der i primærproduktionen er fokus på kvalitet, sporbarhed og bæredygtighed.

'Finding a Better Way – The Danish Way'

Foto: Arla Foods

Dansk produceret osteløbe-tablet hjælper bjergbønder i Colombia

Bjergbønder i Colombia producerer ost af den mælk, de malker direkte fra kørerne. Osten kan de sælge på markedet og dermed skaffe en beskedent indtægt. Hidtil er produktionen af ost foregået ved brug af traditionel osteløbe. I flere tilfælde måtte bønderne smide den færdigproducerede ost væk, fordi osteløben var blevet inficeret med urenheder og osten mislykkedes. Dermed tabte småbønderne både mælken og den indtjening, de skulle have haft på at sælge osten.

DuPont™ Danisco® har udviklet en osteløbe-tablet, der skaber sikkerhed for en ost af god kvalitet. Marshall® osteløben er et enzym, der ved at blive tilsat i mælken, modificerer mælkens protein, så der i løbet af 30-40 min. er udviklet ostemasse. Det er en nem og effektiv metode for de colombianske bjergbønder, og giver dem mere stabilitet i deres beskedne økonomi.

'Finding a Better Way – The Danish Way'



Græs som alternativ proteinkilde

En af de store globale klimaudfordringer er import af sojabønner til dyrefoder. Derfor er frøvirksomheden, DLF, partner i et samarbejde med forsknings- og innovationsplatformen Bio Value SPIR, der ledes af Københavns Universitet og inkluderer de danske universiteter, flere større danske erhvervsvirksomheder samt GTS- og Innovationsnetværk. Her skal de blandt andet i gang med at undersøge og finde frem til de græssorter, der indeholder mest protein, så mere danskproduceret protein kan erstatte soja i dyrefoder.

Hvis det kan lykkes at skabe en større proteinproduktion gennem græs, vil det både have fordele for dyr, mennesker, miljø og samfundsøkonomi. Danmark er dermed på vej til at indtage en global førerposition i forhold til at finde nye kilder til mere bæredygtigt protein.

'Finding a Better Way – The Danish Way'

Ny yoghurt-kultur giver nye smagsoplevelser

Yoghurt-produktion er foregået efter samme metode i mange år, og de sidste 20 år er der ikke sket noget afgørende nyt. Men den verdensførende ingrediensvirksomhed Chr. Hansen har udviklet en ny yoghurt-kultur, Acidifix™, som reducerer tilsætning af stabilisatorer og proteiner. Det giver besparelser på omkostningerne, samtidig med at man opnår et mere naturligt produkt. Den nye kultur gør det samtidig muligt at fremstille yoghurt, der er mindre syrlig. Den lavere syrlighed gør det muligt at anvende smage, som ikke hidtil har fungeret optimalt i yoghurt, f.eks. vandmelon, grøn the og chokolade. Nye smagsvarianter er en afgørende driver for at vækste yoghurt-kategorien – særligt over for den såkaldte 'Generation Y' – en talstærk forbrugergruppe, som konstant søger nye smagsoplevelser.

Endelig giver Acidifix™ en mere PH-stabil yoghurt. Hvor yoghurt normalt bliver mere og mere sur og til sidst må kasseres, giver den nye kultur en mere ensartet kvalitetsoplevelse og kan potentielt modvirke madspild. Den nye yoghurt-kultur vil kunne anvendes i alt fra drikkeyoghurt til frugtyoghurt og traditionelle, græske yoghurt-typer. På den måde vil den nye kultur kunne forbedre yoghurt-produktionen i hele verden.

'Finding a Better Way – The Danish Way'



Foto: Chr. Hansen

Høj fødevarerikkerhed giver markedsadgang

Som noget unikt er alle Danish Crowns slagterier godkendt til eksport til Kina. Det skyldes i særdeleshed, at dansk svinekød er af høj kvalitet, og at fødevarerikkerheden er i orden – hvilket er en afgørende kvalitetsparameter for kineserne. I Kina sælger Danish Crown grisehoveder og grisætær, som er delikatesser for kineserne; et eksempel på at levere efter kundernes behov.

Desuden er Friland som den første virksomhed i verden blevet godkendt til at sælge udenlandsk svinekød med det kinesiske øko-mærke.

'Finding a Better Way – The Danish Way'



Foto: Danish Crown

Fra restprodukt til biodiesel

Hos Daka Denmark A/S er der intet, som går til spilde. Daka modtager alle de restprodukter, som slagterier ikke kan sælge og anvender fx blod, benmel og fedt fra dyrene til at producere ingredienser til foderindustrien og til biodiesel.

Et særligt forretningsområde er Daka Re-Food, hvor virksomheden indsamler og genanvender madaffald fra restauranter og supermarkeder i produktionen af biogas. Daka viser et godt eksempel på, at spildprodukter kan blive til nye ressourcer, og at der er potentiale i at tænke i cirkulær økonomi.

'Finding a Better Way – The Danish Way'

Foto: Daka Denmark A/S



Samarbejde på tværs har udryddet salmonella i dansk fjerkræ

I løbet af 1990'erne foregik der en ihærdig indsats for at bekæmpe salmonella blandt fjerkræ i Danmark. Indsatsen lykkedes og siden juli 2012 har dansk fjerkræ været erklæret salmonella-fri. Den bedrift er et resultat af et meget effektivt samarbejde mellem myndigheder, forskning og fødevarerproducenternes brancheorganisationer.

Danmark er foregangsland på området, og den konkrete videnskabelige metode, der bl.a. indebærer systematisk kortlægning af kæden fra jord til bord, er internationalt anerkendt og bruges i dag til salmonellabekæmpelse i udlandet.

'Finding a Better Way – The Danish Way'

Foto: Novezymes

11

Fakta om projektet

Styregruppen bag projektet 'Den fælles danske fødevarefortælling'

Navn	Titel	Virksomhed/Organisation
Peder Tuborgh (formand)	CEO	Arla Foods
Anne Arhning	Viceadm. direktør	Landbrug & Fødevarer
Anne Villemoes	Kommunikationsdirektør	Danish Crown
Christel Thea Jørgensen	Vice President	Novozymes
Hanne Risgaard	Indehaver	Skærtøft Mølle
Lone Ryg Olsen	Direktør	Danish Food Cluster
Mikael Thinghuus	Adm. direktør	Royal Greenland
Ole Linnet Juul	Branchedirektør	DI Fødevarer
Peer Sørensen	Fællestillidsrepræsentant	Odense Marcipan
Søren E. Frandsen	Seniorrådgiver	Aarhus Universitet
Torben Ladegaard	Adm. direktør	FOSS
Trine Hahnemann	Direktør	Hahnemanns køkken

Projektets sekretariat

Sekretariatsbetjeningen af styregruppen er udført af Food Organisation of Denmark og Madkulturen i fællesskab.

Proces: Hvordan er den fælles danske fødevarefortælling udviklet?

Den fælles danske fødevarefortælling er udviklet af en styregruppe med bred repræsentation fra fødevareklyngen. På baggrund af et omfattende analysemateriale og en bred involvering af erhvervet, forskningsverdenen og en række organisationer har styregruppen defineret, hvad der særligt kendetegner den danske fødevareklynge, og hvordan det kan gøres til en attraktiv fortælling. Styregruppen har gennemført en række arbejds møder og workshops på baggrund af analyser af bl.a., hvordan andre lande profilerer deres fødevareproduktion, og hvordan udlandet ser på den danske fødevareklynge. Styregruppen har også fået undersøgt hvilke salgsargumenter, klyngens virksomheder bruger i dag, hvad Dan-

mark efter virksomhedernes opfattelse skal være kendt for i fremtiden, og hvad de har brug for helt konkret for at en fælles dansk fødevarefortælling kan øge deres eksport. Københavns Universitets Institut for Fødevare- og Ressourceøkonomi har til brug for projektet udarbejdet en særskilt rapport om den danske fødevareklynges præstationer inden for bæredygtig og ressourceeffektiv fødevareproduktion.

I alt har mere end 150 virksomheder, institutioner og organisationer været involveret i interviews, konferencer og workshops.

Mere information

Denne publikation er en sammenfatning af den samlede projektrapport 'Finding a Better Way – The Danish Way, Den fælles danske fødevarefortælling'. Rapporten kan downloades fra websitet www.foedevarefortaellingen.dk. Her kan man også finde bilag med de analyser, der ligger til grund for Fødevarefortællingen.

Udgiver: Styregruppen bag 'Den fælles danske fødevarefortælling'

Design: Trine Agger Designstudio

Foto omslag: Colourbox

Tryk: Cool Gray

Publikationen kan hentes på www.foedevarefortaellingen.dk

ISBN 978-87-998893-0-3

Styregruppen ønsker at takke konsulentvirksomheden Quadric, der sammen med sekretariatet har bistået styregruppen med udviklingen af 'Den fælles danske fødevarefortælling'.



Den fælles danske
FØDEVAREFORTÆLLING

www.foedevarefortaellingen.dk

ISBN 978-87-998893-0-3