



## Bæredygtig håndtering af vand i fødevarerindustrien

Den danske fødevarerindustri står overfor stigende udfordringer med at håndtere vandressourcer bæredygtigt.

Læs vores rapport baseret på omfattende undersøgelser, der præsenterer konkrete cases og praktiske løsningsmodeller for implementering af bæredygtig vandteknologi.

Forstå de udfordringer og muligheder, som fødevarerindustrien står overfor i forhold til bæredygtig vandhåndtering.

Læs artiklen »



## Klar til at tage det næste skridt med plantebaserede fødevarer?

**PlanteVÆKST** er et skræddersyet udviklingsforløb for små og mellemstore virksomheder (SMV'er) i hele Danmark, der arbejder med udvikling, forædling eller produktion af plantebaserede fødevarer.

Uanset om I er en nystartet virksomhed med en innovativ idé eller en etableret producent, der vil analysere, hvordan I kan optimere jeres afdrags

opskålere, kan I ta gavn af torløbet.

Vi har særligt fokus på virksomheder, der leverer – eller ønsker at levere – til detailhandel og foodservice, og gerne med økologiske produkter.

### Tilmelding til PlanteVÆKST inden 15. juli 2026

[Læs mere »](#)

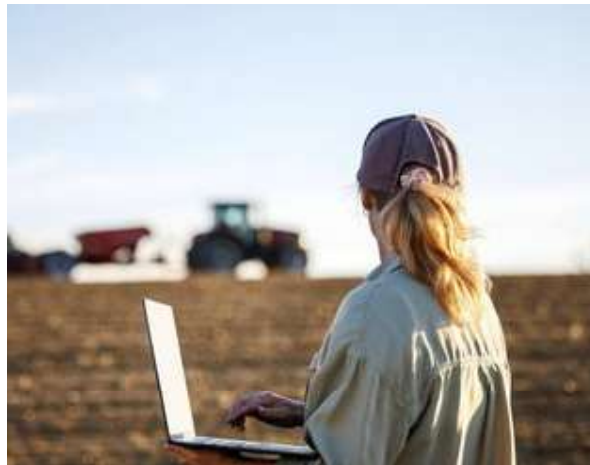


### Grill uden sundhedsrisiko

Få vores bedste råd til, at tilberede kød uden at få maveinfektioner og kræftfremkaldende stoffer.

Små tricks gør forskel – både for smagen og sundheden.

[Læs mere »](#)



### Nyt fødevareprogram med Claus Meyer som forperson

Sammen med Novo Nordisk Fonden lancerer vi *BioSustainability Design Fellowship Programme*.

Med Claus Meyer som forperson for advisory boardet skal programmet klæde erfarne talenter på til at bekæmpe madspild og styrke plantebaserede værdikæder gennem behovsdrivet innovation.

Første hold starter i september – og der søges lige nu værtsvirksomheder!

Læs mere her »



## **Minimér spild og optimér flowet med intelligent kvalitetskontrol**

I produktionen af fødevarer og andre biologiske materialer er råvarerne sjældent ens.  
Men variation behøver ikke at være en stopklods for effektiviteten.

Vi hjælper fødevarer virksomheder med at omdanne biologisk variation til en konkurrencefordel  
– midt i et krævende produktionsmiljø.

Gennem en stærk kombination af realtidssensorer, computervision og skræddersyet AI-løsninger leverer vi integrerede løsninger direkte i de eksisterende produktionslinjer.

### **Hvilke forretningsmæssige gevinster kan I opnå?**

#### **Optimeret råvareudnyttelse**

Få det maksimale ud af de indkommende råvarer.

#### **Reducerede driftsomkostninger**

Frigør ressourcer ved at automatisere manuelle kvalitetskontroller.

#### **Konstant høj kvalitet**

Ensartet slutprodukt og færre reklamationer gennem automatisk sortering og fejlfinding i realtid.

### **Vil I optimere produktionen og reducere spild?**

Uanset om målet er bedre udnyttelse af råvarerne, færre manuelle kvalitetskontroller eller lavere driftsomkostninger, kan vi tage en snak om mulighederne.

Lad os tage en snak om jeres produktionsmiljø og udfordringer.

**Kontakt:** Centerchef Dennis Brandborg Nielsen E-mail: dbn@teknologisk.dk Tlf.: +45 72 20 19 04

Frameld nyhedsbrev Privatlivspolitik