



Bæredygtighed og høj innovationsgrad

Nordic Harvest vinder 'Den Skarpe Kniv '2023

Dansk Fødevarer Forums mad-innovationspris 'Den Skarpe Kniv ' uddeles for tredje gang – Nordic Harvest vinder prisen foran et skarpt felt af andre fødevarer virksomheder, personer og grupper af ildsjæle, der har en helt exceptionel innovativ idé, høj innovationsgrad, ambitioner, vilje og arbejdsomhed.

Nordic Harvest har, med deres Vertikale Farm, skabt en reel bæredygtig produktion, der kan være en del af løsningen mod en mere miljøvenlig fødevarerproduktion nu og i fremtiden.

Nordic Harvest kan producere meget mere på langt mindre plads end ved traditionelt landbrug, samtidig med produkterne har en konstant høj kvalitet. Der høstes lokalt, uanset årstider og vejrphenomener. Nordic Harvest kunne faktisk gøre Danmark selvforsynende med bæredygtig salat og krydderurter, på et areal svarende til 20 fodboldbaner uden brug af sprøjtemidler og udledning af kvælstof.

”Vi er begejstrede over at modtage denne pris, da den endnu engang styrker vores tro på, at Nordic Harvest er en vigtig del af fremtiden. Det er tydeligt, at ressourcerne er tilgængelige, og teknologien er på plads. At branchen vælger at fremhæve os for vores innovation og potentiale gennem denne pris er en anerkendelse af vores bidrag til at forme fremtidens fødevarer system. Det bekræfter, at en virkelig forandring er i gang, og vi spiller en afgørende rolle i denne udvikling. Vi er stolte af at være en del af grundlaget for forandringerne, og vi ser frem til at fortsætte med at præge udviklingen i fremtiden.” udtaler Anders Ostenfeld Riemann, Stifter og CEO.

Nordic Harvest kommer med et reelt bud på, hvordan vi i fremtiden skal producere mere bæredygtigt. Når der produceres grøntsager med vertikal farming dyrkes der i etager. På denne måde, kan der dyrkes meget mere pr. kvadratmeter, end vi kender det fra traditionelt landbrug eller drivhusene. Produkterne produceres uden brug af jord, hvilket vil sige at den enkelte plante placeres i 'huller' hvor rødderne kan nå det næringsholdige vand og med lys og varme opnå de optimale vækstbetingelser. Der bliver tænkt og eksperimenteret ned i mindste detalje fra frø, vand, luftfugtighed og til lys. Alt for at optimere planternes vækstbetingelser og den optimale udnyttelsesplan. Virksomheden er skabt på ideen om at skabe en bæredygtig produktion, der samtidig rykker vores fødevarerproduktion ind i by-områder og på den måde giver plads til skov og biodiversitet. Nordic Harvest har de seneste år solgt deres produkter gennem en af landets største dagligvarekoncerner.



Mette Jasper Gammicchia, der er formand for bestyrelsen for Dansk Fødevare Forum og afdelingschef hos Landbrug & Fødevarer, udtaler:

”Det er med stor glæde, at Nordic Harvest er blevet tildelt mad-innovationsprisen 'Den Skarpe Kniv'. Virksomheden skiller sig ud med en bemærkelsesværdig vision og en passion for bæredygtighed. Deres nytænkende tilgang til fødevarekoncepter har potentialet til at erobre markedet og skabe en positiv indvirkning på global skala. Dansk Fødevare Forum er dedikeret til at støtte og fremme innovative initiativer samt støtte drivkraften hos visionære idémagere i fødevarebranchen. Vi ønsker at hjælpe selv de mindre etablerede og stadig voksende projekter, der har vist en dyb forståelse for fødevareinnovation, bæredygtighed og udviser et enormt potentiale. Nordic Harvest er et perfekt eksempel på sådan en virksomhed, der har vist enestående initiativ og er på vej til at forme fremtiden for fødevareindustrien.”

Ud over æren af at vinde Den Skarpe Kniv modtager Nordic Harvest også en meget skarp kniv fra FoodGear samt i alt 25.000 kr. sponsoreret af Royal Greenland, KMC, Arla Foods, Dansk Cater og Geia Food.

Hvad er Dansk Fødevare Forum?

Dansk Fødevare Forum (DFF) blev stiftet i oktober 1994. Foreningen blev grundlagt på initiativ af en række virksomheder og organisationer i fødevarebranchen. Formålet var at skabe en organisation, som repræsenterer alle interessenter i dansk fødevareindustri. Dansk Fødevare Forum driver innovations- og ledelsesnetværk for fødevaresektoren.

Prisen 'Den Skarpe Kniv' er målrettet en mindre fødevarevirksomhed, en person eller gruppe af ildsjæle, som har den helt exceptionelle innovative mad-ide, høj innovationsgrad, ambitioner, vilje og arbejdsomhed.

For yderligere information kontakt:

Formand for Dansk Fødevare Forum, Mette Jasper Gammicchia, tlf. 27 24 56 68