

Ingredienser skaber vækst i Danmark

Tilsætning. Danmark er verdens førende inden for fødevarer- ingredienser. Danske virksomheder sidder på næsten 20 pct. af verdensmarkedet. Men det kniber for nye virksomheder at få fodfæste på grund af manglende risikovillighed og frygt for genmodificering.

Af Vibeke Lyngklip Svansø
// vs@berlingske.dk

Vidste du, at halvdelen af al is og en fjerdedel af alle de brød, der bliver spist verden over, indeholder danske ingredienser? Og at tre ud af fire kartoner yoghurt og halvdelen af alle osteskiver, der ryger indenbords på kloden, indeholder ingredienser fra danske firmaer?

Mens der er stor offentlig fokus på grøn energi, medicinalindustri og velfærdsteknologi som vækstmotorer, har den danske ingrediensindustri på stilfærdig vis vokset sig til at være en af de største i verden.

Samlet set sidder de danske ingrediensproducenter i dag ifølge brancheorganisationen DI Fødevarer på 19 procent af det cirka 200 milliarder kroner store, globale ingrediensmarked. Det svarer til 38 milliarder kroner.

95 procent af salget stammer fra eksportmarkederne, hvor danske virksomheder blandt andet har haft held med at få fodfæste på de nye vækstmarkeder i Asien og Sydamerika.

Forskningsmæssigt er Danmark også helt med fremme med et forskningsmiljø

omkring den tidligere Landbohøjskole, som nu er under Københavns Universitet og DTU.

Donation gav et forskerløft

For snart halvandet år siden fik forskningsmiljøet endnu et løft opad, da Novo Nordisk Fonden donerede 700 millioner kroner til et internationalt forskningscenter for Bio-sustainability på DTU.

Trods Danmarks førende position er branchen koncentreret om få etablerede virksomheder, som Chr. Hansen, Danisco, Novozymes og BASF (oprindeligt udsprunget af Ferrosan, red.), mens der er langt mellem de mindre, nyere biotekvirksomheder i branchen. Udover schweizisk-danske Evolva, springer kun virksomheden Glycome, der udvikler ingredienser til modermælkserstatning, og Fluxome, der netop har fået en ingrediens til rødvin på markedet, i øjnene.

Ifølge managing partner i Seed Capital, Ulla Brockenhuus-Schack, der har investeringer i både Fluxome og Glycome, er der flere grunde til, at der er forholdsvis få iværksættere inden for ingrediensområdet.

For det første screener store virksomheder

som Novozymes og Chr. Hansen alt, hvad der sker i forskermiljøerne inden for deres felter.

»Vores fokus er de virksomheder, der har patenterbare opfindelser. Her er sandsynligheden for, at vi for eksempel finder en ny enzymvirksomhed at investere i, meget lille. Der, hvor mulighederne ligger, er inden for områder, der falder uden for de store virksomheders interessefelt,« siger Ulla Brockenhuus-Schack.

To udfordringer

To udfordringer er at sikre dokumentation for effekt gennem kliniske forsøg, samt at det er ret ressourcekrævende og risikabelt at opskalere produktionen. En ting er at have udviklet et lovende stof i laboratoriet, men det er ikke ensbetydende med, at man kan producere det i stor skala til fornuftige priser.

Birger Lindberg Møller, der er professor ved Science på Københavns Universitet, og i 2003 var med til at etablere biotekvirksomheden Poalis, som siden blev overtaget af Evolva, ærgres sig over, at Danmarks førerposition på ingrediens- og fødevarerområdet ikke er blevet omsat i flere nystartede biotekselskaber.

Strategiskifte. I 2003 rykkede biotekselskabet Evolva til Schweiz for at være nær de store schweiziske farmaselskaber. Nu har selskabet ændret strategi og satser på ingrediensområdet. Det har resulteret i 23 nye forskerjob i Danmark.

Biotekselskab skifter fra medicin til ingredienser

Af Vibeke Lyngklip Svansø
// vs@berlingske.dk

Frem og tilbage er som bekendt lige langt. Og så alligevel ikke, når det gælder biotekselskabet Evolva, der er børsnoteret i Zürich, men har danske rødder.

I 2004 rykkede Evolva til Basel i Schweiz for at være tæt på de store schweiziske farmaselskaber og trække på deres viden, når selskabet skulle udvikle lægemidler til behandling af virussygdomme og følgesygdomme ved diabetes. Det betød, at aktiviteterne i Danmark blev skåret ned til et minimum. I dag – otte år senere – hersker der igen livlig aktivitet i Evolvas forskningsafdeling på Lersø Park Allé på Østerbro.

23 forskere fra syv nationer er travlt beskæftiget med aktiviteter, som leder tanker hen på middelalderens alkymister. Godt nok er det ikke guld, forskerne forsøger at lave, men derimod biosyntetiske udgaver af to af verdens dyreste krydderier, vanilje og safran.

En gruppe af forskere er fortsat beskæftiget med at udvikle medicin i Basel, men det er ikke mindst i København – og i forskningsafdelingen i Indien – at fremtiden ligger, hvis man spørger Evolvas adm. direktør, britiske Neil Goldsmith.

»Tre fjerdedele af vores aktiviteter er i dag inden for ingredienser og ernæring. I 2004 var det en rational beslutning at flytte til Schweiz. Som verden ser ud i dag, tror vi, at der er flere kommercielle muligheder for os inden for ingredienser end inden for lægemidler. Fødevarer- og fødevarer- virksomhederne er generelt i en bedre tilstand end de fleste farmaselskaber, blandt andet fordi de er mere eksponerede for vækst på de nye markeder. Hvis du tjener 5.000-

10.000 dollar om året, så har du sandsynligvis stadig ikke råd til dyre lægemidler, men hvis du kan forbedre din kost, er det interessant,« siger Neil Goldsmith, der dermed placerer det lille biotekselskab på et udviklingsspor, som også flere store medicin-koncerner som Pfizer, GlaxoSmithKline og Sanofi så småt er slået ind på. Næmlig at udvikle nye produkter til fødevarerindustrien.

Grundstoffet er gær

For Evolvas vedkommende foregår det med en særlig teknologi, hvor selskabet ved hjælp af helt almindelig bagegær kan udvikle de molekyler, som f.eks. er indeholdt i vaniljeor-kideens frugter eller i en safrankrokus' tråde. Det er netop den teknologi, der gør, at selskabet har genetableret en forskningsafdeling i Danmark, for Danmark er, som forskningsdirektør Jørgen Hansen siger, verdens førende på området, både forskningsmæssigt og for-retningsmæssigt.

»Det er her, vi har adgang til den nødvendige viden og de rigtige medarbejdere,« siger han.

Der er fortsat et stykke tid til, at biosyntetisk safran og vanilje fra Evolva kommer på markedet, men selskabets helt centrale håb, en ny, biosyntetisk fremstillet udgave af sødemidlet Stevia, ventes på markedet i 2015. Målet for Evolva, der sidste år kunne fremvise et underskud på ca. 120 millioner kr., er herefter at blive selvfinansierende i 2016.

Inden da skal selskabet på ny kapitaljagt. Af en biotekvirksomhed er Evolva dog relativt velpolstret efter en succesfuld børsnotering i 2009, men kassen er tom ved udgangen af 2013. ■



● Det er, som om der er en nervøsitet for at bruge offentlige midler til at støtte enkeltpersoner i at få erhvervsmæssig succes og dermed personlig indkomst.

Birger Lindberg Møller, professor ved Science på Københavns Universitet

»En forklaring er, at nye biotekselskaber typisk er tvunget til at slippe forbindelsen til universiteterne for tidligt. Det sker for at undgå mistanker om sammenblanding af privatøkonomi og offentlig finansiering eller på grund af simpel pladsmangel på universiteterne. Efterfølgende har virksomhederne svært ved at finde investorer, som har en tilstrækkelig lang tidshorizont, til at udviklingen af specifikke produkter kan lykkes,« siger Birger Lindberg Møller, der mener at ansatte på universiteterne, der vil etablere egen virksomhed, opererer i et kompliceret landskab af manglende finansieringsmuligheder og frygt for misbrug af offentlige midler.

Offentlig nervøsitet

»Det er, som om der er en nervøsitet for at bruge offentlige midler til at støtte enkeltpersoner i at få erhvervsmæssig succes og dermed personlig indkomst. Det betyder, at vi går glip af arbejdspladser og produktion i Danmark. Det ville være godt med et klarere og mere smidigt finansieringssystem og regelsæt på området,« siger han.

Samtidig hæmmes iværksættertrangen

inden for fødevarer og ingredienser ifølge Birger Lindberg Møller, af den modvilje mod genmodificerede planter og produkter herhjemme.

»Den meget forsigtige holdning til genmodifikation herhjemme betyder, at investorerne er meget tilbageholdende med at sætte penge i nye projekter i Danmark. Det er meget nemmere at starte den type virksomheder op i udlandet,« siger Birger Lindberg Møller.

Ingrediensbranchen i DI ser også frygten for genmodificerede produkter som en udfordring for ingrediensindustrien.

»Det er en svær diskussion at tage, men ude omkring i verden deler man ikke den danske bekymring. De danske ingrediensvirksomheder opererer globalt, så for dem har det ikke nødvendigvis den store betydning, at man herhjemme er fodslæbende på området. Det er Danmark som samfund, der bliver ramt, når vi går glip af investeringer og arbejdspladser, og det betyder, at vi på nogle felter kan se, at vores forspring bliver indhentet,« siger konsulent med ansvar for Ingrediensforum hos DI Fødevarer Mie Lauritzen. ■

fakta ■

Evolve Biotech

■ Evolve Biotech blev oprindeligt etableret i Danmark med primært danske investorer, men på basis af amerikansk teknologi inden for biosyntese.

■ Selskabet var fokuseret på lægemidler, bl.a. til behandling af hjertekarsygdomme og infektioner.

■ I 2004 flyttede selskabet til Schweiz. Året efter købte selskabet danske Poalis for at bruge selskabets teknologi til udvikling af medicin.

■ I 2009 blev Evolve børsnoteret i Zürich, og kort efter begyndte selskabet at udvikle en ny udgave af sødemidlet Stevia i samarbejde med et amerikansk selskab.

■ I 2011 blev det amerikanske selskab overtaget af Evolve, som i dag har 23 ansatte i Danmark og 14 i Schweiz.



☞ læs mere / 24