



# BIPODS - EN DEL AF FREMTIDENS FØDEVAREPRODUKTION

En voksende befolkning og et stigende behov for fødevarer gør det nødvendigt at gentænke fødevarerproduktionen. Anders Thomsen, CEO ved NordicFlexHouse og manden bag BioPods, har en vision:

## ANNONCE

En voksende befolkning og et stigende behov for fødevarer gør det nødvendigt at gentænke fødevarerproduktionen. Anders Thomsen, CEO ved NordicFlexHouse og manden bag BioPods, har en vision:

„Vi ønsker at revolutionere fødevarerproduktionen ved at gøre den mere effektiv og tilgængelig. Med BioPods kan vi producere væsentligt mere på meget mindre plads – selv i byområder,” forklarer Anders Thomsen.

BioPods er et bio-cirkulært containersystem, som bringer fødevarerproduktionen helt tæt på forbrugeren. Det er op til 28 gange mere produktivt end traditionel frilandsproduktion og kan placeres næsten overalt – fra de koldeste egne i Grønland til de varme områder i Sydeuropa.

„Med BioPods kan vi dyrke grøntsager i alt slags vejr – og selv i miljøer med ekstreme

temperaturer og vandmangel,” uddyber Anders.

BioPods primære marked er Danmark, med fokus på restauranter, kantiner, hoteller, skoler, universiteter, hospitaler, byggeri, detailhandel, gartnergårde mm. Dyrkningsmetoden er baseret på, at der ikke anvendes jord; i stedet benyttes hampmåtter eller kokos som grobund. Vandet genbruges, og der anvendes organisk gødning. En vækstcyklus tager cirka 30 dage fra såning til høst.

Et godt eksempel på BioPods potentiale er samarbejdet med Michelin-restauranten Alchemist i København.

„Her opfyldes restaurantens specifikke behov for både urter, mikrogrønt og spiselige blomster, samtidig med at BioPods også leverer insekter og fisk til projekter

i vores testkøkken”, udtaler kommunikationschef Lena Ilkjaer ved Alchemist.

Et andet eksempel på BioPods potentiale er samarbejdet med Danmarks største landbrugsskole, Asmildkloster i Viborg. Her bruges BioPod containeren til undervisningsformål og til produktion af grøntsager til skolens kantine.

„Arbejdet med containeren giver et spændende læringsmiljø, hvor eleverne kan koble deres landbrugsfaglige viden med praktiske erfaringer. På den måde bliver vores elever i stand til at efterspørge og udvikle konkrete teknologiske alternativer, der kan hjælpe os med at løse fremtidens fødevarerudfordringer,” udtaler projektleder Janneke Nkemka Pedersen på Asmildkloster Landbrugsskole.

Fremtiden for fødevarerproduktion er her – og den er både bæredygtig og lokal.