



## Veg of Lund har sina rötter i den starka forskningstraditionen vid Lunds universitet

**Den 8 januari 2020 meddelade Veg of Lund AB (publ) ("Veg of Lund") att bolaget avser att genomföra en nyemission samt notera bolagets aktier på Nasdaq First North Growth Market ("First North") med handelsstart den 10 februari 2020.**

Veg of Lund grundades 2016 utifrån forskning av professor emerita Eva Tornberg vid institutionen för livsmedelsteknik, Lunds universitet. Hennes forskning resulterade i en patenterad värmestabil vegetarisk emulsion bestående av potatis och rapsolja innehållande höga halter av omega 3. Det framgångsrika arbetet har resulterat i en kombination av svenska välkända jordbruksprodukter, potatis och rapsolja, som Veg of Lund förädlar till smakrika och mättande produkter.

Veg of Lunds strategi bygger på att utveckla innovativa växtbaserade livsmedel efter dagens konsumentpreferenser. Bolagets produkter har en neutral smakprofil, vilket är viktigt för att nå en stor grupp av konsumenter. Med hjälp av denna patenterade emulsion kan Veg of Lund erbjuda alternativ för ett flertal traditionella, animaliebaserade livsmedel med unika produkter som kan smaksättas med flera olika populära smaker, är hälsosamma och hållbara. Veg of Lund lanserade sin första produkt 2018, My Foodie®, som är en matig smoothie och finns i tre olika smaker.

- Vi är mycket glada över att vår medverkan i bolagets tidiga fas. Lunds universitet har ett starkt och kompetent nätverk inom ett område för det vi kallar functional foods, vilket är avgörande för att forskare ska kunna undersöka och utveckla sina idéer. För oss är det extra glädjande att Veg of Lund på kort tid har kunnat lansera en kommersiell produkt från den forskning Eva Tornberg och hennes kollegor har utfört vid institutionen för livsmedelsteknik i Lund, säger Linus Wiebe, VD för LU Holding, Lunds universitets holdingbolag.

- Det visar att vi har en fortsatt stark position inom utvecklingen av produkter i spänningsfältet mellan livsmedel och läkemedel (functional food och life science). Veg of Lund är ännu ett bolag av denna typ som har sitt ursprung vid Lunds universitet – såsom bland annat Oatley och Probi, fortsätter Linus Wiebe.

Utöver den redan lanserade produkten MyFoodie® planerar Veg of Lund att lansera ett vegetariskt mjölkalternativ baserat på sin patenterade emulsion. Att det finns en stor efterfrågan på denna kategori som etablerats av bland andra Oatley visar en rapport från analysgruppen Grand View Research. De bedömer att den globala marknaden för vegetabiliska mejeriproduktsalternativ har en genomsnittlig tillväxt kring 17 procent årligen fram till år 2025 och då uppgå till ett marknadsvärde om cirka 41 miljarder dollar<sup>1</sup>. Veg of Lund bedömer att bolagets produkter ligger rätt i tiden för att fånga upp denna efterfrågan.

- Vi är tacksamma för det stöd som Lunds universitet har gett oss som forskare och praktiker samt andra som varit med i utvecklingen av bolag inom livsmedelsområdet. Det har gjort Lund och södra Sverige till en betydande och respekterad region som deltar i det globala samarbetet för bättre livsmedel, kommenterar Eva Tornberg, professor och ansvarig för Veg of Lunds forskning och utveckling.

- Beslutet om emission och notering på First North är ett spännande steg för oss på Veg of Lund. Jag och Thomas Olander, bolagets VD, har varit med sedan bolaget grundades och att nu kunna erbjuda fler att investera är viktigt för att vi ska kunna fortsätta växa och möta den stora efterfrågan på växtbaserade livsmedel med hög kvalitet. Efter lanseringen av vår första produkt planerar vi att

<sup>1</sup> Grand View Research, *Dairy Alternatives Market Worth \$41.06 Billion By 2025*



expandera vår geografiska närvaro och produktportfölj. I första hand vill vi fokusera på lanseringen av våra framtagna växtbaserade mjölkalternativ. Nästa steg i processen är att utveckla varumärke och kommersialisera produkten under det andra halvåret av 2020.

- Veg of Lunds produkter har tagits fram med hållbarhet som ledstjärna i alla delar av produktionskedjan, från de lokala leverantörerna av det gröna på odlingsfälten, via resurseffektiv produktion av smakrika och unika produkter, fram till konsumenterna som i allt högre utsträckning efterfrågar vegetabiliska alternativ till mjölkbaserade produkter. Vi hoppas nu att snart genomföra våra tillväxt- och expansionsplaner som omfattar säljaktiviteter och marknadsföring i Sverige samt i Storbritannien och USA, säger Thomas Olander, VD för Veg of Lund.

### **För ytterligare information, vänligen kontakta:**

Veg of Lund AB  
*Thomas Olander (VD)*  
*Telefon: 070-935 98 63*  
*E-post: thomasolander@vegoflund.se*

LU Holding AB  
*Linus Wiebe (VD)*  
*Telefon: 046-222 12 51*  
*E-post: linus.wiebe@innovation.lu.se*

### **Om Veg of Lund**

Veg of Lund är ett livsmedelsutvecklingsföretag med rötter i forskning vid Lunds universitet. Bolaget har en unik och patenterad metod för att producera en värmestabil vegetarisk emulsion bestående av potatis och rapsolja. Veg of Lund har lanserat My Foodie® som sin första produkt, vilken säljs hos aktörer inom dagligvaruhandel i Sverige och i utvalda europeiska marknader. Bolaget avser att notera sina aktier för handel Nasdaq First North Growth Market Sweden i februari 2020. Läs mer på [www.vegoflund.se](http://www.vegoflund.se).

### **Om LU Holding**

Med syfte att öka samverkan mellan universitet och samhälle startades på regeringens initiativ ett tiotal holdingbolag vid landets universitet och högskolor. LU Holding AB ägs alltså av svenska staten men förvaltas av Lunds universitet. Holdingbolagets uppdrag är att skapa nya bolag baserade på kunskap och forskningsresultat från Lunds universitet vilket bidrar till tillväxt och skapar sysselsättning i Sverige. Läs mer på [www.innovation.lu.se/lu-holding](http://www.innovation.lu.se/lu-holding).