

PRESS RELEASE

2020-11-11

Scandi Standard i samarbete med Veg of Lund i forskningsprojekt för nytt växtbaserat protein

Scandi Standard, den ledande producenten av kycklingprodukter i Norden och Irland, har inlett ett samarbete om ett forsknings- och utvecklingsprojekt med Veg of Lund om ett nytt växtbaserat protein med målsättningen om att både till smak och konsistens likna kyckling. Utvecklingsprojektet beräknas starta under det fjärde kvartalet 2020 och löpa över två år.

För att möta det ökade intresset och efterfrågan på växtbaserade produkter har Scandi Standard inlett en process för att utveckla en affärsplan för introduktionen av växtbaserade produkter som utnyttjar koncernens existerande infrastruktur, logistik och kundnätverk.

Som en del av detta projekt har Scandi Standard beslutat att ingå ett samarbete med det svenska livsmedelsutvecklingsföretaget Veg of Lund, som har sina rötter i forskning vid Lunds universitet. Projektet, som innebär en investering om 4 MSEK över två år, syftar till att utveckla en växtbaserad produkt baserad på en patenterad emulsion av de lokala råvarorna potatis och rapsolja kommer att ledas av Veg of Lunds forsknings- och utvecklingschef Professor Emerita Eva Tornberg. För sin investering kommer Scandi Standard inneha de globala rättigheterna exklusivt för växtbaserade kycklingprodukter samt långtgående globala rättigheter för ersättningsprodukter för rött kött.

– Vi fortsätter att se en stor tillväxtpotential för kycklingprodukter men vill komplettera vår starka portfölj med produkter för konsumenter som vill variera sin kost. Det här projektet är ett av spåren i vårt tidigare kommunicerade beslut om att utveckla en hållbar affärsplan för integreringen av växtbaserade produkter i vår existerande värdekedja, säger Leif Bergvall Hansen, VD och koncernchef, Scandi Standard.

För mer information, vänligen kontakta:

Heidi Wold, Group Communication Director, Scandi Standard
+46 706-30 58 17, Heidi.wold@scandistandard.com