



KOMMERCIALISERINGS-DAG MATCHMAKING – KOM OG FÅ VIDEN

Food Innovation House/Plantebased Innovation Hub, Kombination, Culinary Inst. By Vejle Erhverv og Hands-on Mikrofonden inviterer til kommerçialiseringdag, hvor virksomheder og start ups kan få viden til at udvikle deres forretningsideer/model samt matches med mentorer og få viden om risikovillig kapital til skalering af virksomheden. Hvad er kravene til at få kapital og midler til at udvikle din virksomhed – det gælder både start up og små og mellem store virksomheder. Hvor er der hjælp til forretningsudviklingen – analyse af markedet eller strategien for at komme på markedet. Søger du kompetencer og viden for at udvikle smagen, så produkterne falder i kundernes smag. Kom og få et større netværk ved at deltage i Food Innovation House.

PROGRAM

KL. 14.00 VELKOMMEN

**14.10 FOOD INNOVATION HOUSE LABS
OG PLANTEBASED INNOVATION HUB**
Ved Gyda Bay

**14.20 VIDEN OM FORSKELLIGE SOFTFUNDING
MIDLER HOS INNOVATIONSFONDEN**
Ved Mikkel Johansen

14.40 PATRADE
– BESKYTTELSE AF IDÉ, BRAND OSV.
Ved Jens Tellefsen

14.50 KOMBINATION
– FORRETNINGSUDVIKLING OG SALG
Ved Dennis Hvam

**15.00 UDVIKLING AF NYE SMAGE,
FØDEVARER OG KONCEPTER**
Ved Per Mandrup, Culinary Institute by Vejle Erhverv

15.10 HANDS-ON MIKROFONDEN
ved Jørgen Andersen

15.20 ANPRISNING OG REGLER
Ved Gunnar Kvistgaard, A1 Food Consulting

**15.40 AFTALER MHT. FINANSIERING
OG SAMARBEJDER**
Ved Christian Skov, Skov Advokater

16.30 TAK FOR I DAG!

HVORNÅR

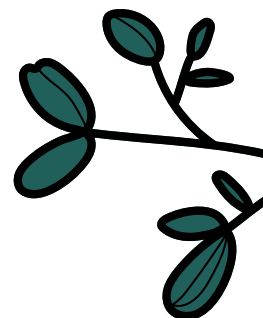
15. juni 2021
kl. 14.00 – 16.30
Deltagelse er gratis

HVOR

Food Innovation House
Lysholt Allé 3
7100 Vejle

LINK TIL TILMELDING

foodinnovationhouse.dk/aktivitet



**PLANTBASED
INNOVATION HUB**

En del af:

FOOD innovation
HOUSE
SENSE LIVE LAB