

# FIPROS Nutrition er klar til FRISK START

Efter ophævelse af kinesisk samarbejdsaftale, er ny fabrik på Fyn nu klar til andre nye kunder, som ønsker blanding og pakning af ingredienser efter markedets strengeste hygiejnestandarder.

I Sønderby ved Assens på Sydvestfyn står et nyt og supermoderne anlæg til blanding og pakning af ingredienser. På skiltet står FIPROS Nutrition, der er ejet af moderselskabet FIPROS, som har hovedfabrikken umiddelbart ved siden af det nye anlæg med speciale i at håndtere, processere og pakke en lang række ingredienser og færdigvarer til fødevarereindustrien.

FIPROS Nutrition er forbeholdt blanding og pakning af ingrediensprodukter i pulverform med de højeste kvalitets- og hygiejnestandarder. Anlægget har allerede været i drift i halvandet år med mindre ordrer, men langt fra fuld kapacitet. Og det er næppe nogen overdrivelse, at fynboerne tripper for at skruer op for kapaciteten i det fuldautomatiske anlæg, som kan driftes af bare to-tre operatører pr. skift.

## Kinesisk aftale annulleret

Opstarten er nemlig ikke gået som forventet, idet den oprindelige forretningsmodel primært var baseret på lønproduktion for én stor kinesisk kunde, Engnice, som skulle aftage hovedparten af modermælkerstatningen til det kinesiske marked. Tredje part i denne forretningsmodel var danske Dairy of

1888 Group, som skulle levere råvarerne, herunder baseblend baseret på mælk fra andelsmejerierne Them og Thise.

Corona og problemer med Engnice's endelige færdiggørelse af recepterne er imidlertid endt med, at de i midten af september valgte helt at trække sig fra kontrakten efter 3 års forgæves arbejde med forberedelserne. Det sker med en erstatning til FIPROS Nutrition, som i hele forløbet har friholdt en stor del af produktionskapaciteten i forventning om, at Engnice kunne løse deres administrative udfordringer. Derfor er det for så vidt en lettet direktør i form af Conny Twistmann, som nu er klar til at se fremad.

- Vi har jo fuldstændig overholdt vores del af kontrakten, så derfor har det naturligvis været frustrerende at have et spritnyt anlæg klar, som vi alle har store forventninger til. Det var ikke, som vi havde forventet, men samtidigt vil jeg understrege, at vi har lært utrolig meget af forløbet, så vi føler os godt rustede til nye samarbejder, siger hun.

## Ny forretningsmodel

Annulleringen af kontrakten med Engnice har været under opsejling nogen tid, og derfor har man forberedt en ny forretningsmodel, som i fremtiden skal hvile på to ben:

A: Lønproduktion af speciality produkter (nicheprodukter) til spædbørn, børn, voksne/ældre, f.eks. allergenholdige, hypoallergen eller veganske produkter – som kan have interesse for både små og store, veletablerede kunder

B: Private label, hvor FIPROS leverer recepterne – typisk mere simple/mainstream produkter med primært fokus på ernæring tilpasset forskellige alders-



i

## FIPROS A/S

Lønproducent af fødevarer og fødevaringredienser. Selskabet tilbyder en række forskellige procesløsninger, herunder spraytørring, formaling, kompaktering, blanding, afsækning og pakning (fra 0,5 gram til 1 ton pr. unit).

FIPROS markedsfører ikke egne produkter eller brands.

Selskabet er oprindeligt grundlagt i 1992 under navnet DanBlends.

Kundelisten tæller virksomheder som Arla Foods Ingredients, Dairy of 1888, Harboes Bryggeri, De Danske Gærfabrikker m.fl. jf.

[www.fipros.dk](http://www.fipros.dk)





Administrerende direktør Conny Twistmann sammen med salgs- og innovationschef Morten Duch på besøgsgangen i Fipros Nutrition.

grupper. Dette vil primært være af interesse for små og mellemstore virksomheder, der har begrænset udviklingskapacitet. FIPROS har af konfidentielle grunde, principielt heller ikke beskæftiget sig med produktudvikling, og har derfor allieret sig med ekstern ekspertise til udvikling af et standardsortiment på 5-10 forskellige recepter.

Specialty kunder kan vælge selv at levere ingredienserne, eller man kan benytte sig af selskabets forskellige leverandører af høj-kvalitetsprodukter. For private label er det FIPROS Nutrition, der leverer hele pakken, så kunden udelukkende skal forholde sig til design af emballage og den videre markedsføring, lyder det fra Conny Twistmann.

- Det havde selvfølgelig været nemmere, hvis den oprindelige plan havde holdt, men vi har lært en masse af samarbejdet med kineserne, så vi har et set-up, der teknisk og hygiejnemæssigt er state-of-the-art. Vi lever op til den kinesiske fødevarerlov, som er blandt de allermest krævende, siger direktøren.

### Stærkt netværk åbner døre

Anlægget er leveret af tyske Endecco og danske Jorgensen Engineering, som har baseret anlægget på de nyeste og mest moderne teknologier. Det betyder eksempelvis høj automatiseringsgrad, herunder hurtig og nem rengøring og omstilling til ny produktion.

- Vi opererer med et helt nyt kompakt produktionsdesign, som blandt andet er baseret på tyngde-

kraften, hvor pulveret uden mekanisk påvirkning transporteres fra udtømning/afvejning til blanding og videre til dåsepakningen. Det giver en meget skånsom proces, der hurtigt og meget effektiv rengøres mellem produktionerne, så vi kan håndtere forskellige produkttyper/hyppige skift mellem produkter, fortæller hun.

- Det betyder blandt andet, at f.eks. de store producenter kan have en fordel i at bruge os til mindre nicheproduktioner, hvor det er for dyrt at omstille deres store anlæg. Med vores anlægsdesign kan vi tage alle produkttyper, forklarer hun.

Samarbejdet med Jorgensen fungerer endvidere som en slags showroom, hvor Odense-virksomheden kan demonstrere forskellige nye teknologier for potentielle kunder. Og det er en win-win-situation, da nogen måske netop mangler produktionskapacitet, mens de venter på etablering af deres eget nye anlæg. Som lønproducenter er man vant til at hjælpe kunder i kortere eller længere tid afhængig af behovet.

- Danone kommer eksempelvis forbi sammen med Jorgensen, og dem vil vi da gerne snakke mere med, lyder det fra Conny Twistmann, som afslutningsvist også nævner det lokale samarbejde med emballagevirksomheden Envases (tidl. Glud & Marstrand) med produktionsfaciliteter i Odense, der tilsvarende kan generere kunder begge veje. ●

LARS WINTHER



## FIPROS Nutrition ApS

Håndterer, blander og pakker høj-kvalitets ingredienser.

Er godkendt af FVST til konventionel og økologisk produktion og af GACC til 3+ produktioner. FDA og GACC infant ansøgninger er under behandling. Produktionen er FSSC22000 certificeret.

[www.fiprosnutrition.com](http://www.fiprosnutrition.com)

Etableret i 2020

