



Veg of Lund ingår samarbetsavtal med Scandi Standard för utveckling av växtbaserade alternativ till köttprodukter

Veg of Lund AB ("Veg of Lund") (ticker: VOLAB) och Scandi Standard AB (ticker: SCST) har tecknat samarbetsavtal för att utveckla växtbaserade alternativ till köttprodukter. Den globala marknaden för köttalternativ värderas till 8,1 miljarder US-dollar med en genomsnittlig tillväxt om 7,8 procent för perioden 2019 till 2026¹. I ett gemensamt forsknings- och utvecklingsprojekt avser Veg of Lund och Scandi Standard att inom ett till två år kunna lansera en ny kategori livsmedel som har stor potential att komplettera respektive bolags befintliga huvudprodukter. De färdigutvecklade produkterna avses att användas som bas för alternativa köttprodukter.

Veg of Lund har tecknat samarbets- och licensavtal med Scandinavian Standard Nordic AB som är ett av Scandi Standard AB helägt dotterbolag. Scandi Standard är den ledande producenten av kycklingprodukter i Norden och Irland. Bolagen kommer att samarbeta i ett projekt som ska utveckla växtbaserade köttalternativ med start under det fjärde kvartalet 2020.

Veg of Lund kommer att leda utvecklingsarbetet och Scandi Standard finansierar med sammanlagt cirka fyra miljoner kronor. När det växtbaserade köttalternativet är färdigutvecklat har Scandi Standard rätt att kommersialisera produkten under globala exklusiva rättigheter för växtbaserade kycklingprodukter samt rätt att sälja liknande produkter inom kategorin rött kött, Veg of Lund kommer att erhålla royalty för denna försäljning. Veg of Lund avser att sälja växtbaserade alternativ till rött kött till kunder i USA, Storbritannien, Indien och Kina.

"Bakgrunden till avtalet med Scandi Standard är att vi är övertygade om att marknaden för produktkategorier som kompletterar eller ersätter animaliska livsmedel endast är i början av en kraftig tillväxt. Vi kan kombinera våra respektive specialister och de kompetenser som krävs för att lyckas ta en bra marknadsposition med en rad unika livsmedelsprodukter", säger Thomas Olander, VD för Veg of Lund.

"Veg of Lund står på en gedigen grund byggd på såväl forskning som kommersiell expertis. Tillsammans med Scandi Standard har vi goda förutsättningar att inom två år gå från start till att marknadsföra en nyttig, klimatsmart produkt av köttkaraktär, med smak och konsistens som passar för många maträtter", säger Veg of Lunds forsknings- och utvecklingschef Eva Tornberg, som kommer att leda utvecklingsarbetet.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

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

Denna information är sådan som Veg of Lund AB (publ) är skyldigt att offentliggöra enligt EU:s marknadsmissbruksförordning. Informationen lämnades, genom ovanstående kontaktpersoners försorg, för offentliggörande den 11 november 2020, klockan 08:15 CET.

¹ <https://www.alliedmarketresearch.com/meat-substitute-market>



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 Storbritannien. Sedan den 10 februari 2020 är bolagets aktier noterade på Nasdaq First North Growth Market under ticker VOLAB. Läs mer på www.vegoflund.se. Eminova Fondkommission AB är bolagets Certified Adviser och kan kontaktas via telefon 08-684 211 10 eller mejl adviser@eminova.se.