

Wellfarmed – Fremtidens vertikale hydroponiske landbrug



Projektet går ud på at etablere mikro virksomheden Wellfarmed, der har det overordnede formål at udvikle og introducere Danmarks første kommercielle vertikale hydroponiske landbrug. Et vertikal landbrug er kort og godt strengt kontrolleret drivhusdyrkning stakket i flere lag, hvilket muliggør store dyrknings arealer på en lille matrikel. Hydroponisk dyrkning adskiller sig fra konventionel og økologisk grønsags dyrkning ved ikke at benytte plantemuld eller andre vækstmedier, men vand i et lukket system,

under sterile, bakteriefri forhold, som kan køre året rundt. Projekt Wellfarmed vil skalere produktion af op til tre gange bladgrønt pr. m². svarende til 16 x 70.000 salathoveder pr. produktion i projektperioden - uden brug af sprøjtemidler og uden udledning af næringsstoffer samt en 90% besparelse på vandforbrug.

Med projekt Wellfarmed lægges der vægt på at skabe en transparent produktion med fokus på at øge kendskabet og tilgængeligheden til, hvor og hvordan fremtidens fødevarer kan dyrkes med mindst mulig miljømæssig påvirkning, samt at bruge vertikal hydroponisk dyrkning i drivhus(butikker) som et redskab til at bringe fornyet vækst og udvikling til Jebjerg og hele nærområdet. Samtidigt er det en klar målsætning at tjene penge og vækste på knowhow i form af rådgivning, kompetenceudvikling samt design og salg af vertikale hydroponiske anlæg til private og erhvervsdrivende.



Projekt Wellfarmed bidrager til LAG Skive-Viborgs udviklingsstrategi ift. målsætningen om at etablere nye virksomheder/arbejdspladser med fokus på mikrovirksomheder og livsstilsiværksættere, idet det forventes at skabe 2,5 arbejdspladser i løbet af første år efter projektets afslutning. Projekt Wellfarmed bidrager i særlig grad til at løfte målsætningen om at udvikle lokalt producerede fødevarer og nye bæredygtige produkter/produktionsformer koblet til den stedbundne identitet, herunder afsætning og distribution til eksisterende netværk af distributører, grossister, restauratører, catering og madleverandører og skabelse af nye relevante netværk, i første omgang regionalt/nationalt og på sigt internationalt.