



Fyrirtækið

Livefood mun framleiða hágæðaosta úr íslenskum plöntuafurðum með hefðbundnum aðferðum ostagerðar og vistvænum orkugjöfum líkt og jarðvarma í Hveragerði. Við framleiðsluna notum við íslenskt hráefni upp að því marki sem hægt er og lágmörkum kolefnisspor framleiðslunnar á allan hátt.

Vandamál

Plöntuostar sem nú er hægt að versla í búðum hérlendis þykja umdeildir og almennt frekar óspennandi. Vöntun er á bragðmiklum hágæðaplöntuostum sem allir geta notið. Nauðsynlegt er fyrir atvinnulíf á Íslandi að skapa vandaðar innendar afurðir úr íslensku hráefni sem eru samkeppnishæfar á innendum sem erlendum markaði.

Lausn

Framleiða hágæðaplöntuosta á Íslandi. Nýsköpunin felst í að nota kartöflur og haframjólki við ostagerðina og jarðvarma í Hveragerði við framleiðsluferlið. Verkefnastjóri Livefood aflaði sér þekkingar hjá, Anderson Santos, stofnanda Cashewbert og einum helsta sérfræðingi í plöntuostagerð í heiminum í dag. Hugmyndavinna og þróun tæknilegra ferla við ostagerðina hefur staðið yfir í tvö ár ásamt tengslamyndun og uppbyggingu Livefood.

Markaður

Markhópur okkar er fólk sem vill auka neyslu á plöntumatvörum, er heilsufarslega þenkjandi og umhugað um sjálfbærni og framtíð jarðarinnar. Matvörur úr plöntuafurðum er ört stækkandi markaður. Mjólkurneysla Íslendinga hefur dregist saman um 25% frá 2010 á meðan sala á plöntumjólki hefur aukist um 386% á árunum 2015-2018. Búist er við að heimsmarkaðurinn fyrir grænkeru osta muni ná markaðsvirði 3,9 milljarða dollara í lok árs 2024 samanborið við 2,1 milljarð dollara árið 2016.

Neytendur

Plöntumatargerð fer hratt vaxandi á heimsvísu og mun halda áfram að þróast á ógnarhraða. Þörfin fyrir hágæðaafurðir úr plönturíkinu er brýn til að mæta ört stækkandi markaði.

Teymið

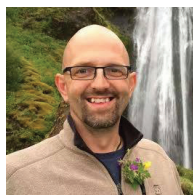
Teymið samanstendur af reynslumiklu fagfólki með fjölbreytta þekkingu af rekstri, stjórnun og kynningarmálum. Sameiginlegir kraftar og viljastyrkur hópsins munu láta drauminn um hágæðaplöntuafurðaostagerð á Íslandi rætast.



Erlendur Eiríksson
Stofnandi – Verkefnastjóri



Fjóra Einarsdóttir
Stofnandi – Framkvæmdastjóri



Ingólfur Þór Tómasson
Samskipti og markaðsmál



Kolbrún Kristjánsdóttir
Vefhönnun og útlit

Af hverju Livefood?

Takmarkið hjá okkur er að framleiða íslenska plöntuosta hér á landi í hæsta gæðaflokki. Sjálfbærni, nýsköpun, jöfn kynjahlutfall, náttúrulegir orkugjafar og íslenskt hráefni er í forgrunni hjá Livefood.



Samstarfsaðilar



Stjórnarráð Íslands
Atvinnuvega- og
nýsköpunarráðuneytið



Tímalína

