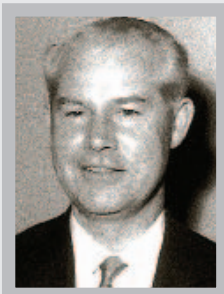




Karl Pedersen

Hustrus

Industrifond



*Karl Pedersen  
1910-1980*



*Magda Karla Pedersen  
1912-1985*

### **Blå Bog:**

Karl Pedersen er født 14. jan. 1910 på Frederiksberg som søn af maskinpasser Johan P. Pedersen og hans kone Kristine. 1935 blev Karl Pedersen gift med Magda Karla Pedersen, født 1912 som datter af maler Carl Nielsen og hans kone Johanne.


Præliminæreksamen 1925 og uddannet ved handel og i frugtkonservesfabrikation i Tyskland. I 1934 indehaver af Konserveres fabrikken Freko samt direktør og formand for bestyrelsen for A/S Genu Food. Indtil 1968 direktør og formand for bestyrelsen for A/S Københavns Pektinfabrik, A/S Kedeas og Skensved Holding A/S. Indtil 1968 desuden direktør for Genu Products Canada Ltd. samt Kedeas A/B i Sverige.

Medl. af bestyrelsen for Karl Pedersen og Hustrus Industrifond. Medl. af bestyrelsen for A/S Bella Center.

Medl. af International Management Association Centre Europe Planning Council 1962-67. Desuden præsident for Valby Rotary Klub 1960-61.



## Karl Pedersen og Hustrus Industrifond

 Karl Pedersen og Hustrus Industrifonds primære formål er at fremme eksport, men der kan også ydes støtte til anden udvikling af industrien. Projekterne skal gavne en bred kreds af virksomheder og må ikke have virksomhedsspecifikke formål, ligesom der ikke ydes støtte til individuelle studier.

Fondens stifter, Karl Pedersen, var en ægte iværksætter og fabrikant i særklasse, som samtidig havde ambitioner på Danmarks vegne. Derfor ønskede han at støtte kommende generationer i deres virke inden for dansk industri - især med henblik på eksport inden for det teknologiske område.

Som den visionære mand, han var, etablerede han derfor en fond på 10 mio. kr. for at styrke udviklingen af rammevilkår for andre ildsjæle med tilsvarende visioner og gåpåmod. Fondsmidlerne fremkom i forbindelse med, at Karl Pedersen afhændede sin virksomhed for 40 mio. kr. i 1968. Senere er fonden forøget med arven fra Karl Pedersens hustru, Magda Karla Pedersen, så fondskapitalen i dag er ca. 65 mio. kr.

### **Fondens formål er at støtte:**

- Foranstaltninger, der kan bidrage til almen udvikling af dansk industrieksport
- Aktiviteter, der kan gavne eksporten af danske, industrielle frembringelser og udviklingen af danske industriprodukter med eksportsigte for øje
- Opgaver og foretagsomhed, som styrker dansk industri i almindelighed



*CP Kelcos fabrik i Lille Skensved ved Køge producerer især pektin og carrageenan og har desuden en stor forsknings-afdeling.*



# I dag verdens største pektinfabrik

**CP Kelco** i Lille Skensved ved Køge er i dag en verdensomspændende koncern med 420 medarbejdere i Danmark og 2.200 ansatte fordelt på 10 fabrikker på verdensplan. Siden 2004 har virksomheden været ejet af det amerikanske familieforetagende, J.M. Huber Corporation.

CP Kelco er verdens førende producent af pektin, carrageenan, xanthan og CMC (carboxymetyl cellulose). Det er naturlige ingredienser til forbedring af tekstur og konsistens i et utal af fødevarer, f.eks. marmelade, mejeriprodukter, kødprodukter, slik, tandpasta og plaster samt produkter til personlig pleje.

I Lille Skensved produceres primært pektin og carrageenan, hvoraf 98 pct. går til eksport. Ud over produktion har fabrikken en innovativ afdeling for forskning og udvikling, så der til stadighed udvikles produkter, som tilfredsstillende markedet og dermed stadfæster koncernens ledende position. Da det tager hen mod 10 år fra en idé fødes, til det færdige produkt står på hylderne, består ca. 70 pct. af afdelingens arbejde i at opfinde nye procesmetoder og helt nye produkter.

[www.cpkelco.com](http://www.cpkelco.com) - [www.huber.com](http://www.huber.com)

**Pektin** er et vegetabilsk geleringsmiddel, som findes i bær, frugter og andre plantebestanddele. Det anvendes til gelling, stabilisering og fortykkelse af forskellige fødevarer. Råmaterialet er tørrede citruskaller fra saftproduktion i f.eks. Argentina.

**Carrageenan** udvindes af importeret tang (rødalger), da dansk tang ikke indeholder de nødvendige stoffer. Carrageenan anvendes i bl.a. cacao-mælk, iscreme, buddingepulver og tandpasta plus andre produkter, hvor man ønsker at regulere konsistensen.



*Foto fra ca. 1950  
- et par år efter  
fabrikken blev  
opført i Lille  
Skenved ved  
Køge.*



## En opfindsom ener med internationale ambitioner

**Stifteren af** Karl Pedersen og Hustrus Industrifond, fabrikant Karl Pedersen, er især kendt for sin opfindsomhed og sin evne til at realisere de ideer, han fik til fremstilling af hjælpestoffer, som har afgørende betydning i fødevarerindustrien.

Han etablerer en marmeladefabrik på Frederiksberg i København i 1934 under yderst beskedne kår - en virksomhed, som senere bliver verdensførende inden for sit område - pektin, som er et vigtigt fortykningsmiddel ved fremstilling af marmelade. Hidtil var pektin blevet importeret fra Tyskland og USA.

I begyndelsen er det flydende pektin udvundet af æbler til eget forbrug, men produktionen bliver hurtig udvidet, så den dækker den samlede efterspørgsel på det danske marked.  
Med et ønske om at begynde



*Fabrikant  
Karl Pedersen  
betegnes som  
en ener med  
stor vilje-  
styrke til at  
gennemføre  
sine ideer.*

en eksport af pektin etablerer Karl Pedersen A/S Københavns Pektinfabrik i 1938. På det tidspunkt er der stadig tale om flydende pektin udvundet af æbler. Det flydende stof er imidlertid ikke optimalt i eksportsammenhæng. Derfor udvikler virksomheden tørpektin fra omkring 1945, som lettere kan afsættes på verdensmarkedet. For at fremstille tørpektin kræves imidlertid skaller fra citrusfrugter, som A/S Københavns Pektinfabrik importerer fra Sydamerika og Mellemøsten.

Virksomheden vokser hurtigt. I 1947 flytter fabrikken til Lille Skenved ved Køge og fortsætter den kraftige vækst. I midten af 1960'erne begynder fabrikken produktion af carrageenan, som udvindes af importeret tang fra bl.a. Indonesien, Afrika og Chile. Dansk tang har ikke de egenskaber, som er nødvendige. Når den tørrede tang ankommer til Lille Skenved, forarbejdes den til carrageenan og anvendes som stabilisator i fødevarer som f.eks. cacaomælk og iscreme.

I 1968 sælger Karl Pedersen fabrikken til et amerikansk selskab. I løbet af de følgende år har der været forskellige ejere, og i år 2000 får virksomheden navnet CP Kelco, hvor CP står for Copenhagen Pectin.

## **Eksempler på modtagere af midler fra Karl Pedersen og Hustrus Industrifond**

DTU Transport  
**Green Intelligent Individual Transport**

Ungdommens Naturvidenskabelige forening (UNF)  
**Støtte til sæsonen 2009/2010**

AIIESEC Danmark  
**International udveksling af studerende fra business schools**

IAESTE Danmark  
**International udveksling af studerende fra tekniske universiteter**

EnergyMap.dk  
**Dansk udstillingsvindue i form af internetportal for forskning, udvikling, produktion og demonstration af energi- og miljøeffektive teknologier**

Food in Later Life  
**Innovationsplatform til inspiration af udvikling af nye fødevarer og -koncepter målrettet ældre i eget hjem og samtidig bidrager til øgede eksportmuligheder**

Institut for Fødevarer- og Agroindustri  
**Fødevareteknologi i Danmark – Dansk teknologi i globalt perspektiv**

## **Ansøgning om fondsmidler:**

Ud over projektbeskrivelse skal ansøgningen indeholde et budget samt CPR- eller CVR-nummer. Det skal desuden oplyses, om man har modtaget anden støtte.

Der skal anvendes ansøgningskema. Er der tale om en forening eller en selv-ejende institution, skal ansøgningen indeholde en beskrivelse af ledelsesforholdet og den generelle økonomi.

Fristen for at søge legatet er 31. marts.

### **Ansøgning sendes elektronisk til:**

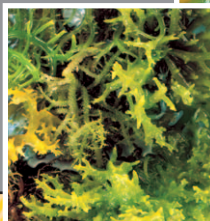
karlpfond@di.dk

### **Eventuelt bilagsmateriale sendes til:**

Bestyrelsen for Karl Pedersen og Hustrus Industrifond  
v/ DI - Organisation for erhvervslivet.  
1787 København V

Yderligere oplysning:

[www.di.dk/fonde](http://www.di.dk/fonde)



Marts 2010