



## Introduktion til brugere

### Det Fynske Frugt og Grønt Køkken

Udviklingsstedet for fynske specialiteter

Info og booking: [www.smagenaffyn.dk](http://www.smagenaffyn.dk)

Det Fynske Frugt og Grønt Køkken, c/o Thaisen Hus, Assensvej 183 i Hillerslev, 5750 Ringe



## **Introduktion til brugere af Frugt og Grønt køkkenet**

Frugt & Grønt køkkenet er en servicefacilitet som giver fynske frugt- og grøntsagsproducenter mulighed for at eksperimentere med deres råvarer og lave nye produkter af kendte frugt- og grøntvarer. Køkkenet kan bl.a. bruges til at afprøve og teste opskrifter og klargøre disse til produktion, samt foretage mindre produktioner beregnet på salg.

### **Hvad findes der i køkkenet.**

Køkkenet rummer først og fremmest produktionsudstyr:

- Kipgryder (100 og 150 l) med temperaturstyring, aftapningshaner og halvautomatisk tappeanlæg.
- Kogebord med 4 gasblus.
- Combiovn med temperatur interval 30-250.
- Grøntskærer, kartoffelskræller.
- Rustfrie arbejdsborde med vaske-/skyllefunktioner samt rulleborde.
- Mindre gryder til gasblus

Hertil kommer:

- Lagerplads i form af køle og fryse kapacitet.
- Rengøringsudstyr, herunder opvaskemaskine
- Laboratorieudstyr: Ph-måler, Vægte, Syremåler, Bostwickmåler, Refraktometer, Varmeskab til bakteriemåling, Pc til næringsberegninger

### **Køkkenet kan understøtte alle de fysiske processer ”fra ide til marked”.**

Med de faciliteter og redskaber, som køkkenet rummer, kan man her arbejde med alle de forskellige tilberedningsaktiviteter, som indgår i et produktudviklingsforløb eller i en mikroproduktion, hvad enten sigtet er marmelader, chutney, pesto, fintsnittede grøntsager, eddike, syltning eller henkogning – kun fantasien sætter grænser.

Et produktudviklingsforløb kan typisk starte med ide til anvendelsen af nogle nye råvarer eller forædling og viderebearbejdning af nogle kendte produkter. Herfra fører en række ”køkkenbords eksperimenter og forsøg” frem til en realistisk recept på det produkt, som der så skal arbejdes videre med at designe, udvikle og markedsføre.

I denne fase bruger man typisk køkkenets faciliteter i den størrelsesmæssigt ”lille ende”, dvs. normale køkkenredskaber, gasblus etc. samt de gode og bekvemme fysiske rammer i form af arbejdsborde, skylle- og vaskefaciliteter etc.



I denne fase kan man også drage nytte af det særlige laboratorie- og måleudstyr.

Næste step er nu trykprøve recepten / produktideen i en mere realistisk målestok, således at man kan formulere og tilrette den egentlige fremstillingsforskrift under hensyn til at kvalitet og egenskaber i slutproduktet skal opretholdes.

I denne fase kan man udnytte køkkenets større faciliteter fuldt ud. Her kan laboratorie- og måleudstyret igen tages i brug, f.eks. til at måle det konkrete indhold af forskellige relevante stoffer i de anvendte råvarer med henblik på den endelige tilpasning af opskriften.

Sidste fase i udviklingsforløbet kan være en pilotproduktion, hvor fokus nu er på optimering af selve produktionsforløbet, således at man er klar til en første egentlig mikroproduktion til brug for den indledende salgs- og markedsføringsindsats. Her trækker man igen på køkkenets fulde kapacitet, incl. laboratorieudstyret bl.a. til udarbejdelse af indholdsdeklaration, som skal påsættes det salgsklare produkt.

Køkkenet kan selvfølgelig også bruges til egentlige produktioner inden for rammerne af de ovennævnte kapaciteter. I denne forbindelse vil laboratorieudstyret igen kunne bistå med en inputtest af de råvarer, som skal anvendes, med henblik på en målrettet dosering af diverse tilsætningsstoffer.

### **Networking og ekspertbistand.**

Et udviklingsforløb består ikke kun i de fysiske aktiviteter. Der skal også tænkes i markedsevaluering, emballagedesign, lovmæssige krav som skal overholdes, m.v.

I tilknytning til køkkenet vil der være adgang at kalde på bistand på disse områder. Det gælder også bistand til selve den indledende ide-udvikling. Se mere på "Kom godt i gang".

Henover året vil der desuden blive arrangeret fælles workshops i køkkenet med fokus på innovation og produktudvikling, hvor der inspireres til forædling og nytænkning af flere fynske produkter.

### **De forskellige måder at bruge køkkenet på: eksperimentel produktudvikling eller mikroproduktion.**

Køkkenet ligger i en del af Thaisen Hus bygningen, og er som sådan omfattet en række af de forskellige lovmæssige forhold, som er gældende for en sådan type virksomhed.



Køkkenet kan derfor ikke betjenes uden den nødvendige certificering til at arbejde med fødevarerfremstilling.

Køkkenet er også omfattet af de arbejdsmiljømæssige regler, som er gældende for Thaisen Hus, herunder af den forsikring som er tegnet herfor. Se dog under "Betaling og bestilling" nedenfor.

Hvis man ønsker at benytte køkkenet til eksperimentel produktudvikling, som skal føre frem til afprøvede og produktionsfærdige fremstillingsforskrifter, skal man alliere sig med den fornødne ekspertise vedr. fødevarerfremstilling bl.a. med henblik på at køkkenet kan afleveres i en sådan stand, at det ikke skader Thaisen Hus fødevarer godkendelse. Man kan også købe denne bistand hos Thaisen Hus. Endvidere skal man ved første besøg modtage instruktion i betjeningen af de forskellige faciliteter, i gennemførelsen af selvkontrol proceduren herunder hvordan køkkenet afleveres.

Gennemførelse af egentlig produktion i køkkenet, som skal resultere i produkter med salg for øje, kan af hensyn til produktansvaret, som bl.a. påhviler Thaisen Hus som lokation for produktionen, kun gennemføres under fuld kontrol af Thaisen Hus, enten med ansvarlig bisidder i produktionsforløbet eller med fuld overtagelse af produktionsforløbet.

Hvis man ønsker at Thaisen Hus skal køre en egentlig mikroproduktion aftale prisen herfor direkte.

### **Betaling for brug af køkkenet excl. moms**

***Hvad koster det at bruge køkkenet til ½ dags udviklingsarbejde, hvor man arbejder i køkkenet uden assistance fra Thaisen Hus:***

Instruktion, forbrug, service kr. 500,-

***Hvad koster det at bestille en produktionsdag hos Thaisen Hus:***

8 timers produktionsarbejde, forbrug, service og forsikring kr. 2.700,-

### **Priser, excl. moms**

Følgende priskomponenter indgår i beregningen af betalingen for anvendelse af køkkenet til udviklingsopgaver o. lign.:

En startpris for instruktion i køkkenets anvendelse	Kr. 250,- pr. påbegyndt time
En betaling pr. time for faglig bistand i køkkenet	Kr. 250,- pr. påbegyndt time
En fast timepris, som dækker lys og varme	Kr. 40,- for ½ dag og 80,- for hel dag



Betaling – efter måler – for forbrug af	
Vand	Kr. 45,- pr. m3
El	Kr. 2,05 pr. kWt
Naturgas	Kr. 7,50 pr. m3
Tillæg for service og vedligehold af maskiner	Kr. 100 for ½ dag og kr. 200 for hel dag
Betaling for evt. forbrug af tilsætningsstoffer (sukker...)	Efter forbrug

Hvis man ønsker, at Thaisen Hus skal køre en egentlig produktion, så aftales prisen for dette direkte med Thaisen Hus.

### **Forsikring**

- Udviklingsarbejde udføres på eget ansvar efter den indledende instruktion i køkkenet. Og der indgås en særlig aftale Med Thaisen Hus vedr. det forsikringsmæssige ansvar.
- Produktion udføres i samarbejde med personale fra Thaisen Hus, og er derfor incl. personskadeforsikring.

Smagen af Fyn, maj 2015

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