



Kom godt i gang med produktudvikling i Det Fynske Frugt og Grønt Køkken

Udviklingsstedet for fynske specialiteter



Jacob Klitgaard med prøveproduktion af brombær

Det Fynske Frugt og Grønt Køkken drives i et samarbejde mellem foreningen Smagen af Fyn og Thaisen Hus, der står for drift og booking. Frugt og Grønt Køkkenet ligger på Thaisen Hus i Hillerslev, Ringe. Denne Kom-godt-i gang vejledning er udarbejdet af Smagen af Fyn.

Kom godt i gang med produktudvikling

Smagen af Fyn vil gerne hjælpe producenterne til at få en større værdi ud af deres produktion. Dette kan bl.a. ske gennem udvikling af nye produkter på basis af den primære produktion.

Smagen af Fyn har derfor truffet aftale med en række parter som på forskellig vis kan støtte og hjælpe dig, der gerne vil i gang med at udvikle nye produkter – i første omgang primært på frugt- og grønt-området.

Hvordan skal jeg gribe et produktudviklingsforløb an ?

Mange står flamlende overfor, hvordan man skal planlægge og gennemføre et produktudviklingsforløb. Mange spørgsmål melder sig. Hvad skal man huske at tænke på? I hvilken rækkefølge skal man gøre tingene? Hvilken faglig hjælp og bistand er der adgang til?

Ring til Jacob Klitgaard og få en snak om disse og andre relevante spørgsmål.

Jacob er gastronomisk konsulent, og har sit eget firma, FOODMIND aps, som hjælper fødevarer virksomheder med at udvikle recepter, opskrifter, fødevarer koncepter og produkter.

Jacob Klitgaard kan kontaktes på tlf. 40607831 og på email jk@foodmind.dk – og en sådan indledende snak koster ikke noget.

Hvor kan jeg hente konsulentbistand til planlægning og gennemførelse af udviklingsprocessen.

Umiddelbart henvises også her til Jacob Klitgaard, som foruden sine særlige kompetencer på fødevarerområdet også har erfaring i styring af hele udviklingsforløbet og herunder inddragelse af de kommercielle spørgsmål i forbindelse med at markedsklargøre og –introducere resultatet af udviklingsforløbet.

Hvilke faciliteter er til rådighed for det praktiske udviklingsarbejde ?

På Thaisen Hus er der et Frugt- og Grønt køkken, som producenter af frugt og grønt kan bruges til eksperimenter med nye produktideer, til pilotproduktioner og til mindre produktioner med salg for øje.

Smagen af Fyn har truffet aftale med Thaisen Hus om adgangen og vilkårene for anvendelse af køkkenet.

Som tommelfingerregel koster det kr. 500.- (2015 priser) at låne køkkenet ½ dag til eksperimentel produktudvikling incl. instruktion, forbrug og service.

På hjemmesiden for Smagen af Fyn (www.smagenaffyn.dk) findes en bruger-intro vedr. køkkenet, som mere præcist fortæller om til hvad der findes af udstyr og faciliteter i køkkenet, og hvordan køkkenet kan anvendes. Her kan man også se, hvordan man booker sig ind på køkkenet.

Hvor kan jeg få faglig feed-back på anvendeligheden og smagen af mit nyudviklede produkt ?

Smagen af Fyn har truffet aftale med en række fynske køkkenchefer om, at de godt vil modtage et eksemplar af dit nyt produkt, så de kan prøve at "dufte, smage og bruge" dit produkt.

Efterfølgende vil du få nogle faglige kommentarer tilbage, som du så kan forholde dig til.

Her og nu er der truffet aftale med følgende kokke og køkkenchefer:

- Klavs Styrbæk, STYRBÆKS
- Peter Thaisen, Thaisen Hus
- Brian Madsen, Restaurant Under Lindetræet
- Mikael Hansen, Kulinarisk Sydfyn
- Kim Rødsgaard, Broholm Slot
- Christian Tørring, Stella Maris
- Jacob og Magnus, Fænøsund
- Morten Kold, Hotel Christiansminde

Findes der økonomiske støttemuligheder ?

Smagen af Fyn arbejder løbende på at holde sig orienteret om støttemuligheder for den enkelte producent.

Men et godt sted at starte er hos erhvervsservicekontoret i din kommune.

Hvor kan jeg ellers hente inspiration til at gå i gang med produktudvikling ?

I samarbejde med Thaisen Hus vil Smagen af Fyn arrangerer workshops m.v. specielt rettet imod frugt og grønt området. Smagen af Fyn vil ligeledes videreformidle invitationer fra andre parter til relevante workshops.

Smagen af Fyn, maj 2015

Det Fynske Frugt og Grønt Køkken

Udviklingsstedet for fynske specialiteter

Info og booking
www.smagenaffyn.dk

Projektet er støttet gennem "Grøn Vækst i Region Syddanmark" og er finansieret af



Projektet drives af Thaisen Hus for Smagen af Fyn. Køkkenet er udviklet i et samarbejde mellem Thaisen Hus og Udvikling Fyn

