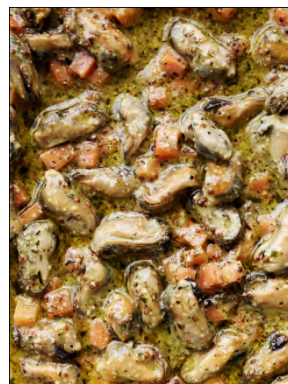


PRODUKTUDVIKLING: DE LOKALE DYDER



INDHOLDSFORTEGNELSE

Mål

Proces for projektet

OVERORDNET PROCES
HANDLINGSPLAN
PROCESDESIGN
WORKSHOP
FOLLOW UP
RESULTAT

Udvikling af opskrifter

MANIFEST FRA NORDISK KØKKEN SYMPOSIUM
SMAGSTEST
FOKUSGRUPPE
FOTO

5 opskrifter

SYLTEDE MUSLINGER
LIMFJORDSVINAIGRETTE
PÅLÆGSSALAT
JORDSKOKKESUPPE
MAJONÆSE

Hvad skal der til?

NEXT STEP

MÅL



MÅL

- 1. At udvikle 3-5 nye produkter, der er klar til produktionstest**
- 2. At vinde “Prix de Elite” med 1-2 nye produkter i enten 2012 eller 2013**
- 3. At øge afsætningen af Limfjords- blåmuslinger og østers fra Vilsund**



PROCES FOR PROJEKTET



OVERORDNET PROCES

Analysefase

WORKSHOP
FOLLOW UP



Konzeptudvikling

UDVIKLING AF OPSKRIFTER



Værksted

SMAGSTEST
FOKUSGRUPPE
FOTO
5 PRODUKTER

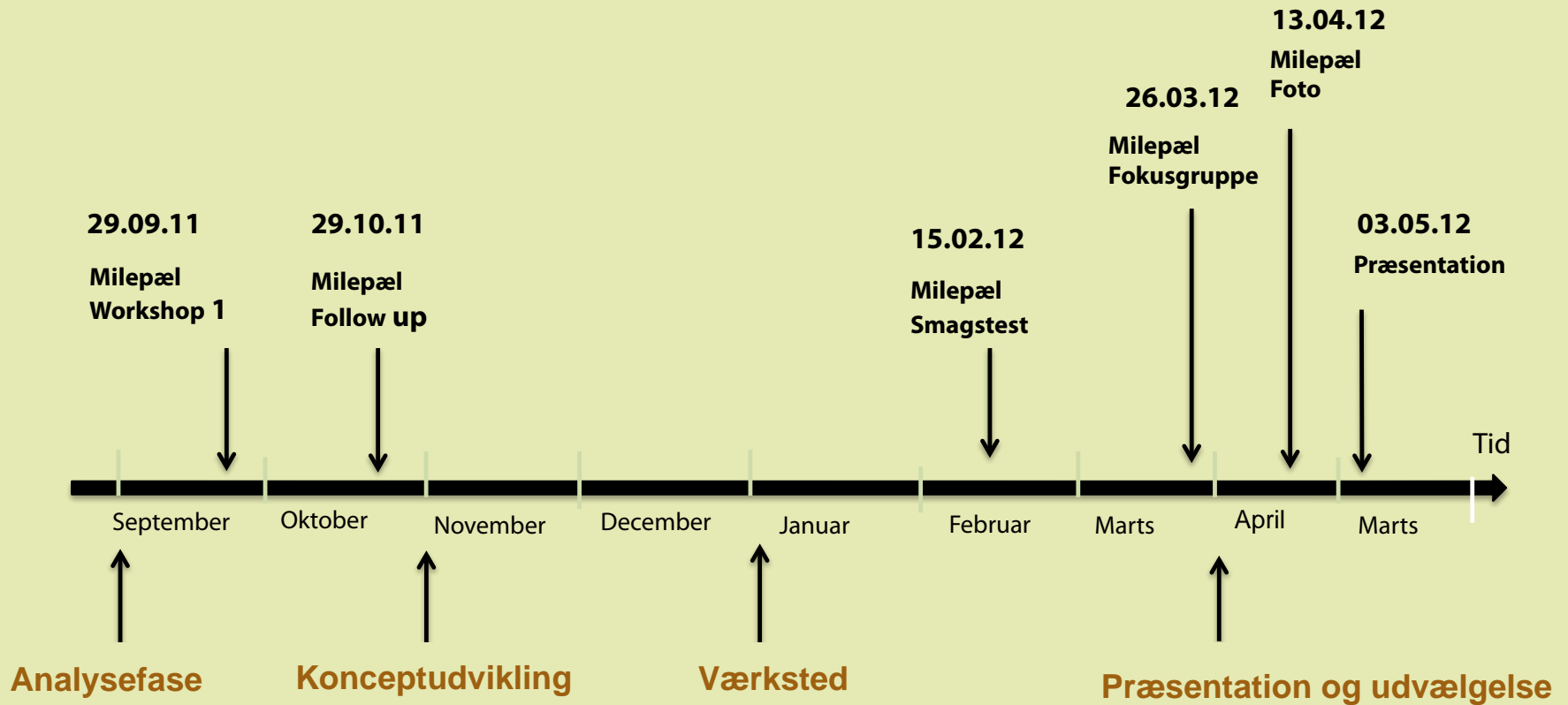


Præsentation og udvælgelse

HVAD SKAL DER TIL



HANDLINGSPLAN



PROCESDESIGN

Workshop

8 SPOR - 27 IDEER

Follow up

6 SPOR - 9 IDEER

Resultat

3 SPOR - 6 IDEER



Værksted

6 OPSKRIFTER

Smagstest

RESULTAT 5 OPSKRIFTER

Fokusgruppe

Fotos



WORKSHOP

8 SPOR – 27 IDEER

	FRISK	SOUS-VIDE / SHELL ON	SOUS-VIDE / SHELL OFF	SUPPER	FOND	HAVETS SOYA	LET KONSERVERS	KONSERVERS
	Hands-on: nyt løssalgskoncept	Muslinger: frost/frisk	Muslinger: frost/frisk	Musling		Koncentrater	Østersmayo	Hjertemuslinger
	Strandkrabber på restauranter	Krabbe (bisque?)	Krabbe	Strandkrabbe	Musling		Spread af øster eller muslinger	Små muslinger
			Hummer	Hummer	Østers		Hot snacks: -McNuggets	Muslinger
			Behøver ikke være rød	Østers			Chilled snacks: -små gulerødder	Krabbe
			Tarteletter	Bisque			Limfjordsvinaigrette	Nye variationer på glas
SALGSKANAL	Detail/supermarkeder/special/fiskehandlere	Foodservice/detail	Foodservice/detail	Foodservice/detail	Foodservice/detail	HoreCA	Foodservice/detail	Foodservice/detail
OPSKRIFTER	jan-20	7, 8, 11-20	8-10, 11-20	8-10, 11-20			jan-20	
FLAVOURS	Urter, æbler, agurk	Hvidvin, cider, øl	Persille, malt, kål, peberrod, syre, løg, urter, porrer, hvidvin, fløde, cider, rug, jordskokker, røget bacon	Persille, malt, kål, peberrod, syre, løg, urter, porrer, hvidvin, fløde, pcider, rug, jordskokker, røget bacon	Suppe-urter	Suppe-urter	Persille, malt, kål, peberrod, syre, løg, urter, porrer, hvidvin, fløde, cider, rug, jordskokker, røget bacon	Persille, malt, kål, peberrod, syre, løg, urter, porrer, hvidvin, fløde, cider, rug, jordskokker, røget bacon
FORDELE / ULEMPER	Ultimativ smag, minimum af forarbejdning/holdbarhed og profitmargen	Kun lidt forarbejdning, stor volumen, dog begrænsninger i udfoldelse, lav kilo pris	Høj kilopris, mange udfoldelsesmuligheder/meget forarbejdning, for-kogning	Høj kilopris ift. råvare, store udfoldelsesmuligheder, velkendt produkttype/meget forarbejdning	Udnyttelse af restprodukter: nyt produkt men velkendt i fx Asien. Meget forarbejdning, men nyt i dansk kontekst	Udnyttelse af restprodukter: nyt produkt men velkendt i fx Asien. Meget forarbejdning, men nyt i dansk kontekst	Mulighed for at ramme et nyt segment/skal implementeres i dansk madkultur	Meget holdbart men svært at gøre delikat



FOLLOW UP 6 SPOR – 9 IDEER

Shell on - Skaldyr: Muslinger. **Flavours:** øl, cider. **Fordele/ulemper:** Kun lidt forarbejdning, stor volumen, dog begrænsninger i udfoldelse, lav kilo pris.

Shell off - Skaldyr: Muslinger. **Flavours:** Persille, malt, kål, peberrod, syre, løg, urter, porrer, hvidvin, fløde, cider, rug, jordskokker, røget bacon. **Fordele/ulemper:** Høj kilopris, mange udfoldelsesmuligheder/meget forarbejdning, for-kogning.

Supper - Skaldyr: Muslinger. **Flavours:** øPersille, malt, kål, peberrod, syre, løg, urter, porrer, fløde, cider, rug, jordskokker, røget bacon. **Fordel/ulemper:** Høj kilopris ift. råvare, store udfoldelsesmuligheder, velkendt produkttype/meget forarbejdning.

Havets soya - Koncentrater. . Flavours: Suppe-urter. **Fordel/ulemper:** Udnyttelse af restprodukter: nyt produkt men velkendt i fx Asien. Meget forarbejdning, men nyt i dansk kontekst.

Let konserves - Skaldyr: Muslinger og østers. **Flavours:** Persille, malt, kål, peberrod, syre, løg, urter, porrer, fløde, cider, rug, jordskokker, røget bacon. **Fordele/ulemper:** Mulighed for at ramme et nyt segment/skal implementeres i dansk madkultur.

Konserves - Skaldyr: Muslinger. **Flavours:** Persille, malt, kål, peberrod, syre, løg, urter, porrer, fløde, cider, rug, jordskokker, røget bacon. **Fordele/ulemper:** Meget holdbart men svært at gøre delikat.



RESULTAT 3 SPOR – 9 IDEER

Shell on / Shell off - Skaldyr: Muslinger. **Flavours:** øl, cider, persille, malt, kål, peberrod, syre, løg, urter, porrer, hvidvin, fløde, cider, rug, jordskokker, røget bacon. 2 nordiske varianter uden skal. 1 nordisk variant med skal.

Let konserves - Skaldyr: Muslinger. **Flavours:** Persille, malt, kål, peberrod, syre, løg, urter, porrer, fløde, cider, rug, jordskokker, røget bacon. Majonæse med blåmuslingepulver.

Konserves - Skaldyr: Muslinger. **Flavours:** Persille, malt, kål, peberrod, syre, løg, urter, porrer, fløde, cider, rug, jordskokker, røget bacon. 2 Dåse: 1. Muslinger med havvand 2. Muslinger med kogevand. 3. Syltede muslinger i nordisk version. Glas: 1. Nordisk variant med øl. 2. Nordisk variant.

Målgruppe

Familier med børn.

Marked:

Danmark. De nye nordiske produkter skal have deres egen produktlinje så de ikke "udkonkurrerer" Vilsunds resterende portefølje.



UDVIKLING AF OPSKRIFTER



MANIFEST FRA NORDISK KØKKEN SYMPOSIUM

1. Udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region.
2. Afspejle de skiftende årstider i sine måltider.
3. Bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande.
4. Forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære.
5. Fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem.
6. Fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber.
7. Udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer.
8. Forene de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra.
9. Kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet.
10. Invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevarerindustrier, detail- og mellemhandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fællesprojekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden.



UDVIKLING AF OPSKRIFTER

Ideer → Tegnebræt → Køkkentest

Nordisk profil

URTER, STÆRKT, FÅ INGREDIENSER, FLAVOURPAIRING, KØKKENTIPS



SMAGSTEST I MEYERS MADHUS

6 PRODUKTER

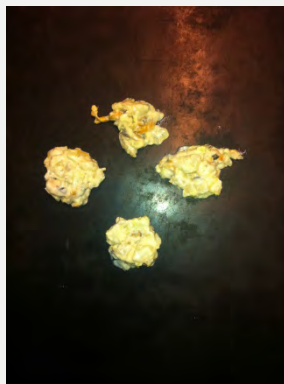
Syltede
muslinger



Limfjords-
vinaigrette



Pålægs-
salat



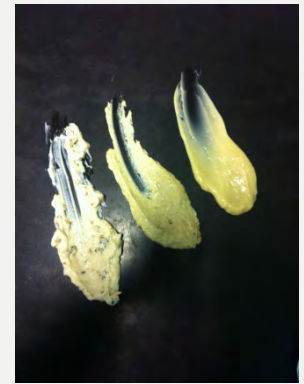
Kål &
kornsuppe



Jordskokke-
supper



Majonæse



SMAGSTEST

Produkter klar til test



De kolde produkter er sat i ordnet rækkefølge



Jordskokke variationer



Noter bliver taget



Klar til smagning



KONKLUSION

✓ **Syltede muslinger:** Gode nuancer. Bedst balance i varianten med mere peber og mere eddike.
(Limfjordsporter kan inddrages her)

✓ **Pålægssalat:** Pulveret er et hit. Bedst balance i varianten med lidt mere syre og lidt mere peberrod. Tilsætter man hakkede ristede muslinger, kommer produktet tæt på en hønsesalat.

✓ **Vinaigrette:** Varianten med mest syre var perfekt. Det vurderes at dette produkt kan sælges med det samme, da det lægger sig tættest op af den eksisterende produktportefølje.

Kålsuppe: Smagen er for fersk – der skal mere peber i. Produktet vil stille høje krav til produktionen hvad angår holdbarheden. Det er meget tæt på de oprindelige råvarer og derfor kan man lige så godt selv lave kålsuppen fra bunden. Dette produkt trækkes ud af det fremtidige forløb. Man kunne tage ideen op på et senere tidspunkt.

✓ **Jordkokkesuppe:** Suppen var meget let. Der var kun fedtstof fra letmælk. Balancen i varianten med mere eddike og mere pulver var bedst. Man kunne overveje at skifte timian ud med ramsløg, som tilfører en anden smag og har en god historie.

✓ **Majonæse:** Majonæse med pulver og majonæse med pulver og ristede/hakkede muslinger blev valgt.



FOKUSGRUPPE-RAMMEN

8 personer: 2 mænd - 6 kvinder

Alder: 31-44 år

**Tid i køkkenet til hverdag:
½ time til 2 timer**

De spiser alle muslinger

Sædvanlige indkøbssteder:
Irma, Netto, Kvickly, Fakta, Superbest, Superbrugsen



UDSAGN & REFLEKSIONER FRA FOKUSGRUPPEN

Syltede muslinger

Udsagn: "Vildt god smag, det her kan jeg sagtens spise" "De har ikke den der ubehagelige havsmag" "Giver en god smag af dild" "Jeg synes konsistensen minder meget om de friske" "Jeg havde ikke store forventninger da jeg så dem, men de er rigtig gode" "De er lidt gummiagtige" "De skal serveres i glas, man skal kunne se varen" "Hvis jeg skulle hygge og nyde en weekend ville jeg sikkert købe produktet" "Det virker eksklusivt"

Refleksioner: Syrebalancen er tilpas // Lidt gummiagtig konsistens.

Limfjordsvinaigrette

Udsagn: "Det ser appetitligt ud" "Muslingerne er ikke så tydelige i smagen" "For mig er det en fordel at man ikke kan se muslingerne" "Dressingen er lidt stærk" "Hvis man spiser for meget bliver det for sødt til min smag" "Der er lidt for meget dressing i forhold til muslinger" "De skal være i glas" "En form for hård plastisk, så man kan se hele produktet"

Refleksioner: Vinaigretten må ikke være for syrlig // hvis børn skal kunne spise den // Vinaigretten må ikke være for sød.



UDSAGN & REFLEKSIONER FRA FOKUSGRUPPEN

Pålæg

Udsagn: "Jeg får min gode muslingoplevelse igen" "Er fed i smagen" "Den har en god balance, men lidt tung i smagen" "Smagen minder om hønsesalat – men en frisk udgave" "produktet har en behagelig eftersmag" "Ikke mere peberrod, så kan børn ikke lide den" "Den falder ikke af brødet" "Mere æble, flere muslinger i" "Hvis jeg forventer smagen af muslinger bliver jeg skuffet"

Refleksioner: Smagen af peberrod må ikke være kraftigere, hvis produktet skal hen-vende sig til børn // Der kan godt være flere muslinger i produktet.

Jordkokkesuppe med "hele" muslinger

Udsagn: "Det knaser det kan jeg ikke lide" "Smager af hav" "Den er rigtig god" "Muslingesmagen er alt for dominerende" "Konsistens er god og cremet" "Ser meget kedeligt ud" "Hvis det skal være muslinger med skal, skal suppen være tyndere" "Frost er ikke luksus der for skal de stå på køl" "Den udstråler ikke luksus, da man nemt kan lave den selv"

Refleksioner: Suppen må ikke være for cremet, hvis den indeholder muslinger med skal // Suppen skal opbevares på køl – ikke frost // Skal produceres i 1 liter.



UDSAGN & REFLEKSIONER FRA FOKUSGRUPPEN

Majonæse

Udsagn: "Er det her majonæse?" "De første tanker er noget med bacon" "Den er fed i smagen, meget smøragtig" "Det er rigtig noget for mænd det her" "Den mangler lidt syre" "Den ser meget hjemmelavet ud, den gule farve skal bibeholdes" De ristede muslinger smager super godt og gør den speciel" "Hele familien vil kunne lide det" "Til børn skal den være uden klumper" "Det er mere end bare majonæse så ikke i pose" "Tube er praktisk men ikke så flot på bordet" "Glas – lille pestostørrelse" "Jeg har det lidt svært ved navnet" "Produktet skal have en vejledning, for jeg kan ikke selv se, hvordan jeg kan bruge det"

Refleksioner: Majonæsens gule farve skal bibeholdes // Må gerne indeholde mere syre // Mængden bør være 50-75 g.



KONKLUSION

Hverdagsbetonede vs. weekendbetonet

Hverdag: Limfjordsvinaigrette, dernæst jordskokkesuppe.
Eksklusive: Majonæse og syltede muslinger.

Hvilket produkt ville gruppen sætte i produktion først

1. Majonæse, 2. Pålægssalat, 3. Limfjordsvinaigrette, 4. Syltede muslinger, 5. Jordskokkesuppe.

Frost vs. køl

Fokusgruppen opfatter produkter, der opbevares på køl, som noget der signaler friskhed og luksus.
Fokusgruppen oplever frost som noget, der signaler det modsatte: discount og mindre friske produkter.

Børnevenlige produkter

De mest børnevenlige produkter ifølge gruppen = Pålæg, majonæse syltede muslinger.

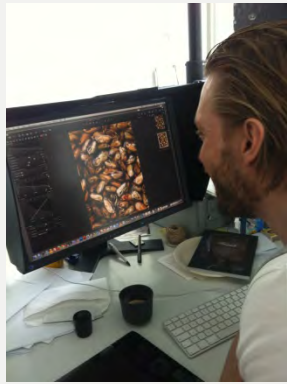
Det er high-end produkter

Produkterne kræver andre navne

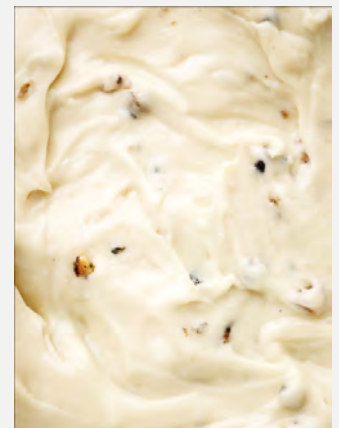
Det er vigtigt, at der lægges vægt på emballagens kvalitet, design og storytelling



FOTO



RESULTAT



5 OPSKRIFTER



SYLTEDE MUSLINGER



SYLTEDE MUSLINGER

Indeholder

Muslinger, øl, æbleeddike og dild.

Beskrivelse og anbefalinger

Muslingerne er let syltede i mørkt øl, med tørret dild og kværnet peber. Det giver en gylden lage.

Vi har bestræbt os på at bibeholde den naturlige smag og den fine konsistens, som danske muslinger har. Da muslingerne syltes i øl, får lagen ikke en skarp smag og selve muslingesmagen kamoufleres en smule. Det er vigtigt for produktets velsmag, at der er den rigtige balance mellem syre og sødme, der giver produktet en frisk og mild smag. Dette produkt skal ses som et alternativ til Vilsunds eksisterende "muslinger i glas", og de konkurrerende produkter: krebshaler, muslinger i lage (udenlandske producenter). Det er tænkt som et snack produkt der kan spise direkte fra glasset, hvor man dypper et godt skive brød i lagen eller man kan bruge det i til salater eller på en æggemad.

Vores råd er, at emballagen er glas. Man skal kunne se varen, som vil se delikat ud med dilden, muslingerne og den gyldne lage.

Pris

Prisen kan ligge på 50–60 kr. for 250 g. hvis konceptet er et snack-produkt og vil kunne "mætte" 6-8 personer. Men det hører ikke under kategorien: hverdags produkt til en familie på 6 personer men snarere et weekendprodukt.

Tips

1. Vend muslingerne med friskhakked dild
2. Spis dem som snack med en dip - f.eks. Vilsund muslingemajonæse rørt med lidt yoghurt
3. Spis dem på et stykke rugbrød med æg og majonæse



LIMFJORDSVINAIGRETTE



LIMFJORDSVINAIGRETTE

Indeholder

Muslinger, gulerod, honning, sennep, estragon, rapsolie

Beskrivelse og anbefalinger

Limfjordsvinaigrette er hele muslinger der vendt i gylden emulgeret dressing med tydelige sennepskorn og gulerodsstykker. Muslingesmagene er ikke så kraftig, men produktet vil falde til jorden, hvis havsmagen var mere dominerende. Det kan ligeledes være en fordel, at muslingerne ikke er synlige – især, hvis børn skal have glæde af det. Skal produktet være børnevenligt er det vigtigt at produktet er mere sødt end syrligt.

Dette er tænkt som en færdigrørt vinaigrette - klar til brug direkte fra emballagen. Det skal ses om et alternativ til en hjemmerørt vinaigrette eller en købe pesto, hvor produktet ikke spises rent, men bliver vendt med eller anrettet ovenpå andre råvarer.

Produktet kan både sælges i glas eller gennemsigtig hård plastikbøtte.

Pris

50 kr. for 250 g.

Tips

1. Vend friskhakket kørvel eller estragon i
2. Vend vinaigretten med salatblade og skalotteløgsringe og drys med ristede rugbrødstern
3. Vend vinaigretten med kogte, afkølede, skårne kartofler og finthakket skalotteløg



PÅLÆG



PÅLÆGSSALAT

Indeholder

Muslinger, fennikel, æble, peberrod, kørvel, hvid sauce, majonæse.

Beskrivelse og anbefalinger

Muslinger i hvid sauce med fennikel, kørvel og rødt æble, som ses tydeligt. Produktet giver et Limfjords-alternativ til den elskede karrysild eller K-salat – muslingernes hønsesalat. Produktet har en fyldig smag, et strejf af syre, et pift af peberrod og en sprød konsistens på grund af æbler og fennikel. Peberroden må ikke være for dominerende, hvis børn skal kunne spise produktet. Men man skal ikke være i tvivl om, at produktet indeholder æbler, fennikel og muslinger. Muslingerne bliver i nogen grad "kamoufleret", hvilket understøtter et mere børnevenligt produkt.

Det bør pakkes i gennemsigtig emballage, så produktet er synligt.

Pris

40-60 kr pr. 250 g.

Tips

1. Vend med friskhakked kørvel eller timian
2. Spis på knækbrød eller ristet rugbrød
3. Fyld salaten i en grovbolle med salatblade og spis som sandwich



JORDSKOKKESUPPE



JORDSKOKKESUPPE

Indeholder

Jordskokker, mælk, linemuslinger, ramsløg og hvidløg – evt. ristede muslinger.

Beskrivelse og anbefalinger

En cremet, hvid og blank suppe, hvor muslingerne kommer til syne og til sin ret. Jordskokker har en fantastisk sødme og en markant nøddearoma. I denne suppe optræder jordskokkerne sammen med linemuslingerne, samt ramsløg og hvidløg, og er det perfekte møde mellem land og hav.

Det er vigtigt at suppens konsistens ikke er for cremet. Den skal sælges som 1 liter, hvis det skal kunne mætte en familie. Man kan overveje også at lave pakninger til 1 person. Vi foreslår at suppen skal kunne opbevares på køl, da køleprodukter ofte anses for at være mere eksklusive end frostprodukter.

Dette er en nem løsning til et fuldendt måltid. Man klipper hul på sous vide posen, varmer suppen og den er så klar til servering, da suppen er tilsmagt. Dog skal man tage højde for om muslinger er åbne eller lukkede. Denne vejledning skal påføres emballagen. Jordskokkesuppen er et alternativ til friske muslinger pakket i sous vide, Mou-supper og Irmas økologiske "single-supper".

Emballagen skal være i en sous vide pakke. Dog er det ikke nødvendigt at forbrugere kan se selve produktet.

Pris

Prisen skal ligge mellem 40-50 kr. for 1 liter. Det er ikke en oplagt hverdagsspise for en familie, hvis prisen for 1. liter ikke ligger på 30 kr.

Tips

1. Server med et drys friskhakket ramsløg eller purløg
2. Skræl et par rå jordskokker, skær dem i små tern og vend dem i suppen lige inden servering
3. Prøv at jævne suppen en smule og brug den som sauce til pasta, kartofler eller perlekorn



MUSLINGEMAJONÆSE



MUSLINGEMAJONÆSE

Indeholder

Æggeblommer, rapskimolie, muslingepulver, ristede muslinger.

Beskrivelse og anbefalinger

Dette produkt udnytter Vilsunds trumfkort: blåmuslingepulver. Dette bruges i en cremet, fyldig majonæse med stykker af ristede muslinger, som næsten tilfører et strejf af bacon til smagen. Skal produktet henvende sig til børn, kan man med fordel undlade de ristede muslinger. Muslingemajonæsen kan både sælges i tube eller på glas. Tuben kan være svære for folk at se det "eksklusive" i, hvis den skal direkte på bordet. Majonæsen bør ikke laves i mere end 50-75 g. Det er vigtigt at anvendelsesmulighederne beskrives på emballagen. Majonæsen skal ses som et alternativ til almindelig majonæse eller et spread-produkt. Den kan bruges som dip til grøntsager, under brødet på en æggemad, eller til en god omgang Fish&Chips.

Pris

Prisen kan ligge mellem 30 - 50 kr. Det skal sælges som et god ekstra ting til bordet.

Tips

1. Smør den i en sandwich med f.eks. kogt, eller stegt fisk og sprøde salatblade
2. Rør med lidt yoghurt eller cremefraiche og brug som dip til f.eks. rå gulerodsstave og ristede rugbrødsstave
3. Smør på ristet brød og spis til fiske- og skaldyrssupper



HVAD SKAL
DER TIL?



NEXT STEP

Identitet & Branding

Emballage/Packaging

Målgruppestrategi

Navn til produktserien

Storytelling & producttelling

Producenter

Økologi?

