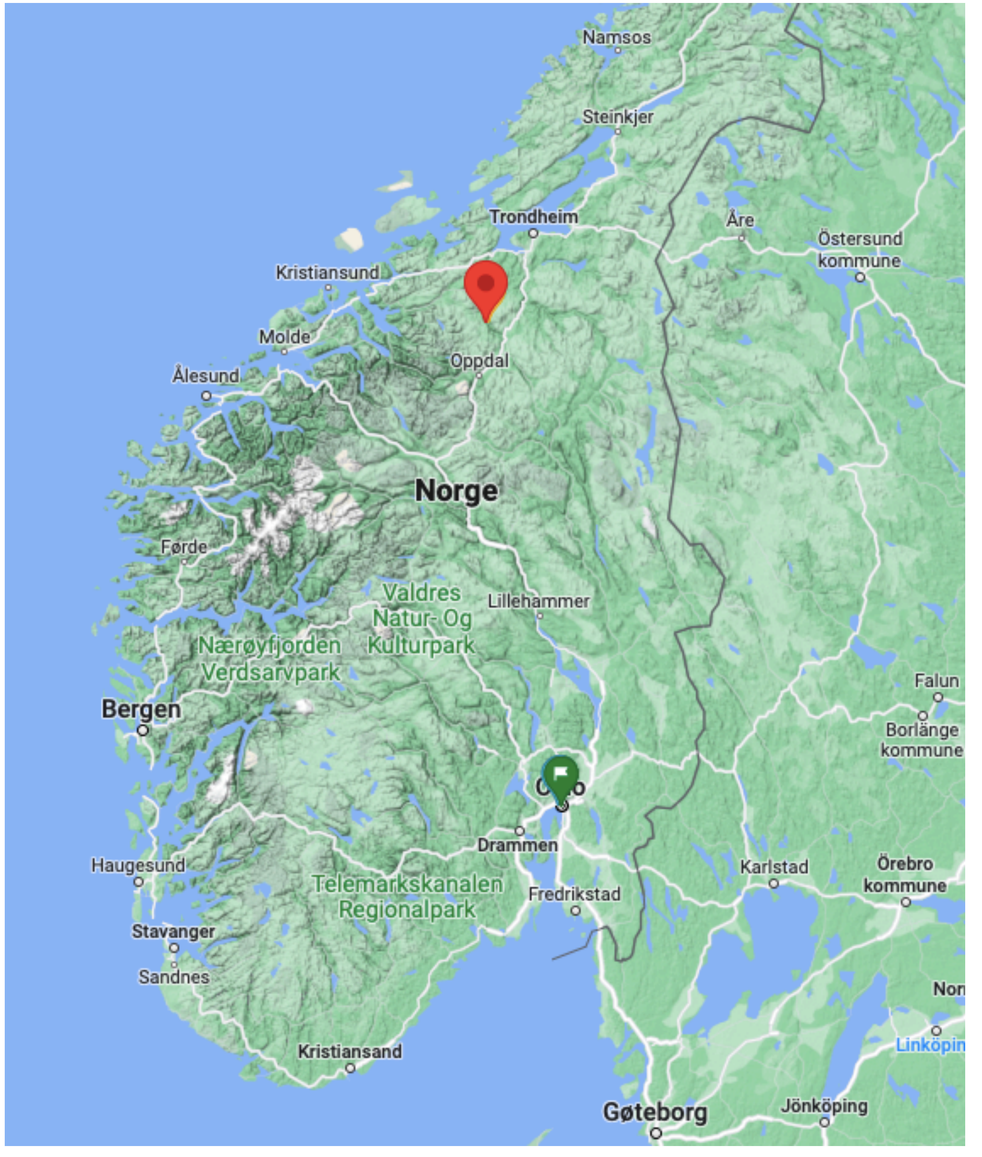
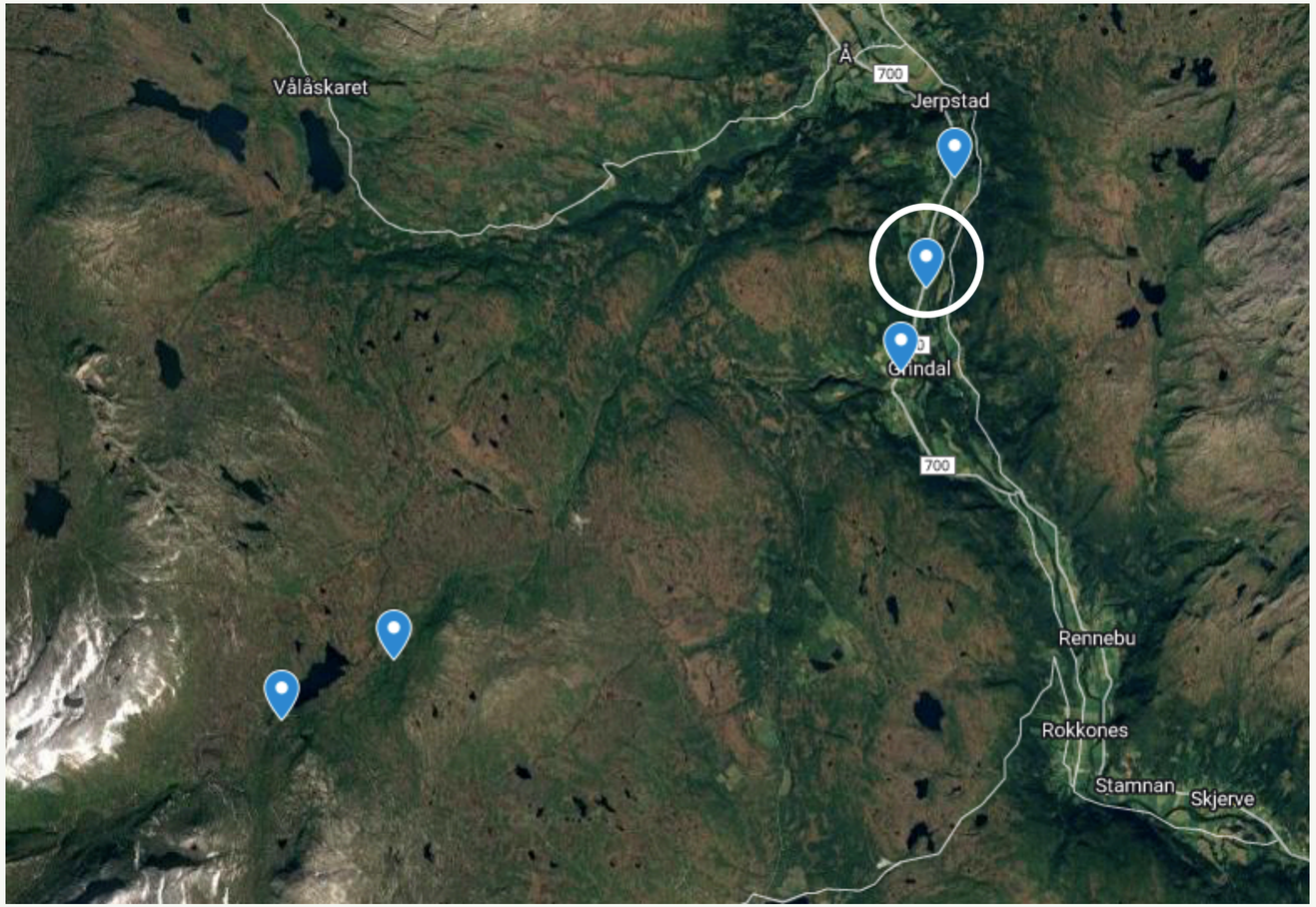
GRINDAL


Namsos
Steinkjer
Trondheim
Åre
Östersund kommune
Kristiansund
Molde
Ålesund
Oppdal
Norge
Førde
Valdres Natur- Og Kulturpark
Lillehammer
Nærøyfjorden Verdsarvpark
Bergen
Falun
Borlänge kommune
Drammen
Haugesund
Telemarkskanalen Regionalpark
Fredrikstad
Karlstad
Örebro kommune
Stavanger
Sandnes
Kristiansand
Linköpin
Göteborg
Jönköping

Grønt frå Grindal

Rennebu, Trøndelag



Grønt frå Grindal

- Leiejord
- Oppstart 2019
- Utvidelse 2022

- 5 + 1 + 2 daa
- Drivhus + tunneler
- 50 ulike vekster

- Mai - oktober
- 1-2 ansatte
- Direktesalg
- Debiosertifisert

- Omsetning
  2021 = 350.000,-
  2022 = 500.000,-
  2023 = 710.000,-
  2024 = 890.000,-
  2025 = ?

Restaurant

70% av salget

REKO-ringen

15% av salget

Gårdsbutikk

15% av salget

GARDSBUTIKK
Kamera overvåket område
GRINDAL

Hvorfor foredler vi?

- Øker marginer og inntjening
- Forlenger sesongen
- Mindre svinn
- Variasjon i arbeidet
- Svarer på en etterspørsel i markedet
- Samarbeider med en foredlingsbedrift allerede
- Gode tilbakemeldinger

Besøksordning

- Kompetansenettverk lokalmat dekker inntil 20 timer veiledning med fagperson
- Kort og enkel søknad

- Jenny Neikell aka. Surtanten (@surtantens)

- Innspill på utstyr
- Teoretisk kurs
- Praktisk workshop
- HACCP
- Oppfølging og spørsmål

Foredlingsrom

- Leier privat
- Mattilsynet-godkjent
- Enkelt rom m/vaskbare flater, industriovn, koketopp, arbeidsbenker og stor vask med varmt vann.

Annet å tenke på

- Registrere at man holder på med foredling hos Mattilsynet
- Produktforsikring

Foredling 2024

Tok over:

- Rabarbrasyltetøy
- Eple- og solbærsyltetøy

Fermentering (ca. 150 liter):

- Surkål
- Kimchi

Sylting (ca. 260 glass):

- Agurk
- Grønn chili
- Rødbete

Har igjen litt rødbete og grønn chili.

Økonomi 2024

- Vi tenker på hage og foredling som to ulike foretak:
  Kalkyler på foredling forutsetter full pris på egne råvarer (vi gir ikke oss selv rabatt)

  - Samlet omsetning: ca. 80.000,- eks. mva
  - Utgifter: råvarer, emballasje, salg og leie av lokale
  - Fortjeneste: ca. 51.000,- før lønn
  - Lønnsutgifter: ca. 20.000,-

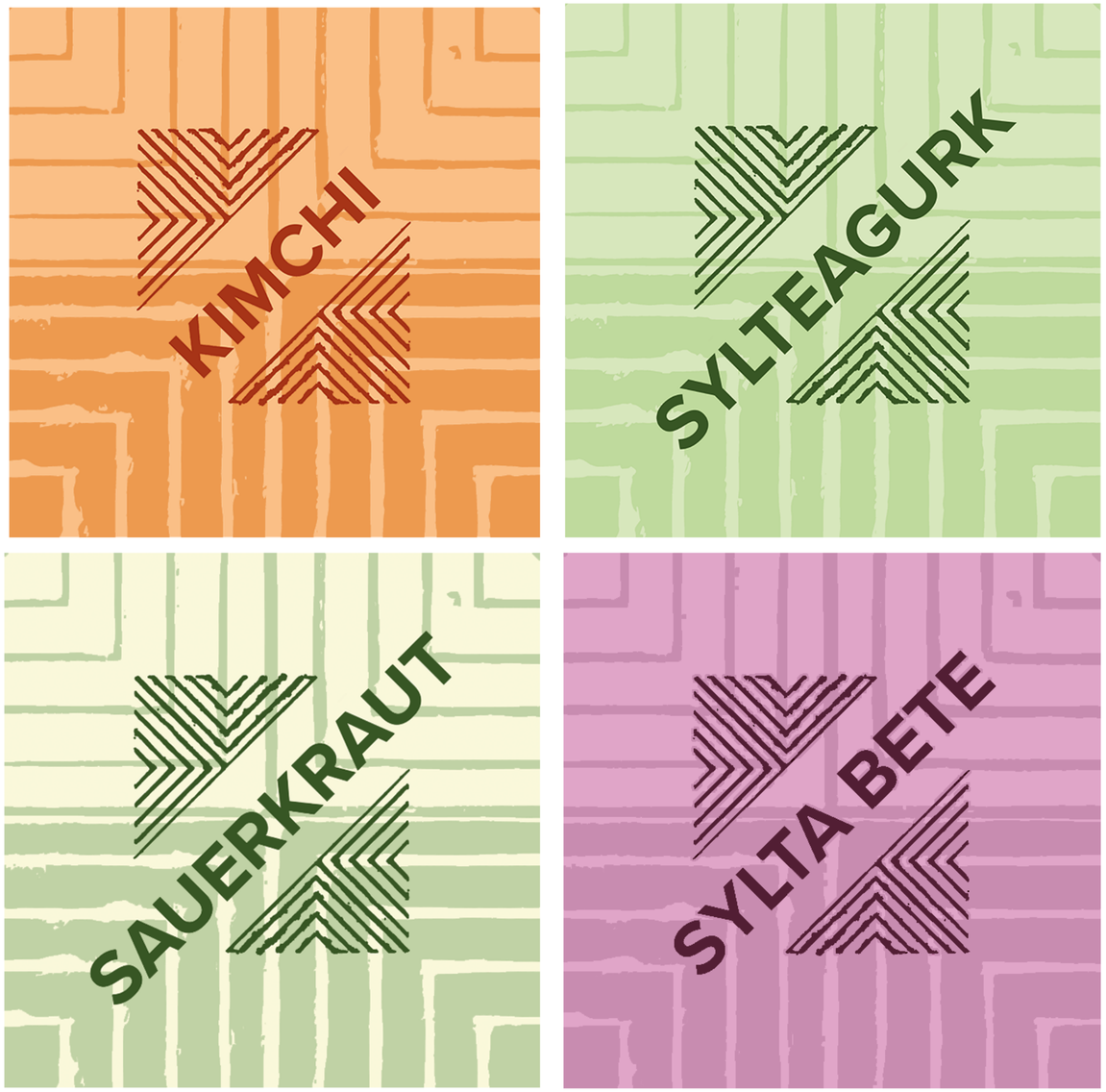
  - Stor forskjell på marginer:
    - Rabarbrasyltetøy: >100%
    - Kimchi og surkål: 40-60%
    - Sylta chili: 14%

- Marginen påvirkes av:
  - Betalingsvilje
  - Konkurranse
  - Kjennskap til produktet
  - Produksjonskostnad (råvarer og tid)

Forside-etikett

- Laget selv basert på Grindal Ysteri sitt grunndesign
- Kjøper fra Digital Etikett (rull med 500 stk)
- Mengderabatt på størrelse og form, ikke design

Ikke ha ingredienser på forside-etiketten!



Bakside-etikett

- Skrives ut med ysteriet sin etikett-skriver
- Informasjon om ingredienser og allergener, best før/siste forbruksdag, lagringstemperatur, kontaktinfo, sporing
- Må kunne endres
- Del av HACCP

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

- Produktinfo
- Flytskjema
- Fareanalyse
- Produksjonsprotokoll
- Renholdsplan

Tips: få hjelp av noen som kan det!

Rabarbra

Produkttype/varenemning	Rabarbrasyltetøy
Bruk	Syltetøyet er serveringsklart
Ingredienser	Rabarbra, sukker, stjerneanis
Best før/siste forbruksdag	*Best før 9 mnd* fra produksjonsdag. Oppbevares kjølig etter åpning.
Merking for sporing	Batch-nummer
Pakking/emballasje	Glass med lokk fra Nordic Pack

HACCP

Flytskjema

Høsting

▼

Vasking av råvarer (gjelder bare syltede grønnsaker og rabarbra)

▼

Oppkutting

▼

Frysing

▼

Tining

▼

Oppveiing av ingredienser

▼

Koking <-- Sukker, krydder (og vann, eddik, hvitløk og salt i syltede grønnsaker)

▼

Fylling på glass

▼

Transport

▼

Etikettering

▼

Lagring/distribusjon

HACCP

Fareidentifisering

Trinn	Hva kan gå galt, hvorfor må man passe på	Styringstiltak, forebygging	Overvåking/måling	Korrigerande tiltak, straks og langsiktig
Høsting	Skada/råtne bær/frukt som kan skade kvaliteten	Sorteres vekk	Visuelt	
Vasking og rensking av råvarer	Vaskingen blir ikke gjort nøye nok, slik at det blir igjen fremmedlegemer	Vask epler, rabarbra, agurk og hvitløk nøye nok	Visuelt	
Oppkutting	Skall og steinar blir med	Sorteres vekk	Visuelt	
Frysing	Råvarene faller ut eller tørker ut	Råvarene pakkes i poser eller bøtter med lokk	Visuelt	
Tining				
Oppveiing av ingredienser	Feil under oppveiing, blir et annet produkt	Vær nøye, følg oppskrift, dobbeltsjekk	Visuelt	
Koking	Forurensninger i de tilsatte tørrvarene	Tørrvarene er oppbevart i tette poser	Visuelt	
	Syltetøyet svir seg	Rør hyppig nok, og ikke kok inn for mye	Visuelt	
Fylling på glas	Smitte med mugg, fremmedlegemer og kjemiske stoff fra emballasjen	Brukar nye/reine glas som har stått tildekt	Visuelt	Vask stygge glas, evt klage til leverandør viss vi veit ureininga ikkje kan ha skjedd hos oss
	Smitte med mugg fra lufta	Fyller på syltetøy og syltelake mens det koker, og setter på lokk med en gang. Sørg for at ozonmaskina er kjørt i forkant av produksjonen. Kjør luftavfukter etter hver vasking.	Visuelt	Dersom det blir problemer med mugg, bedre rutinger for kjøring av ozonmaskin
	Sylteagurken blir for lite sur, sånn at c. botulinum kan vokse	Sjekk pH med pH-papir og sørg for pH <4,2 i ferdig pakket produkt på produksjonsdagen.	Kritisk styringspunkt. Kritisk grense er pH <4,6 i ferdig produkt.	Ikke selg produktet.
Klargjøring for transport og transport	Feilmerking slik at sporing og annen viktig info går tapt	Sørg for at hver batch er godt merket før transport til Jelom	Visuelt	Forbedre systemer for identifisering

HACCP

Produksjonsprotokoll

1=kimchi 2=surkål 3=agurk 4=rabarba 5=eple og solbær 6=frukt- og nøttebrød

Batch nr.	Produksjons-dato	Kilo råvare bestilt	Kilo råvare brukt	Ferment.-temperatur ºC	Antall ferment.-dager	pH i pakket produkt	Kommentar

Foredling 2025

Foredle mer, sylte mindre.

Vi fortsetter med:
- Rabarbrasyltetøy
- Eple- og solbærsyltetøy
- Surkål
- Kimchi
- Sylta agurk

Test:
- Fermentert chilisaus
- Chili crisp m/bondebønner
- Foredling for restaurant?

Sesongkokeboka

20 norske grønnsaker gjennom sesongene.

Laget med og for markedshagedyrkere og deres kunder!

Kjøp til innkjøpspris: 410 kr inkl moms (25%)
Utsalgspris: 549 kr.

Du får fortjenesten!

Tilbudet gjelder ved kjøp av 5 eller flere bøker

Bestilling via skjema på
www.markedshage.no (nyheter)
eller mail til forlag@skald.no

@grontfragrindal
@sesongkokeboka