



Produktutvikling i EU prosjekt

Merete Lunde
FoU og kvalitetsdirektør

Vegetabilfagdagen, Nofima Mat, 21. januar 2010



Kvalitet gjennom fire generasjoner

www.lerum.no

Produktutviklingsstrategiar

- “Me-to” produkt
- Alternativ
- Nytt segment
- Ny kunnskap
- Noko nytt





”Collective Research” – bransjeretta forskning under EU sitt 6. rammeprogram

Tittel:

”Novel process for reducing sugar and adding fibre to natural apple juices for increased public health and increased competitiveness of the European fruit juice industry”

Eit mål:

”Utvikle ein ny prosess som gjer det mogleg å redusere innhald av sukker samt auke fiberinnhaldet i eplejus”

Prosjektperiode: 2006-2009, **Budsjett:** 1,9 mill euro totalt, der 1,2 mill euro vert finansiert av EU, **Antall deltakarar:** 17
Prosjekt slutt: 1. oktober 2009

Lowjuice: A collective research project in EU



Industrial Association/Grouping (IAG)

Norwegian Federation of Food and Drink Industry,	Norway
Spanish Federation of Food and Drink Industry,	Spain
Danish Fruit, Vegetable and Potato Board,	Denmark

Small/Medium Enterprises (SME)

Biozoon GmbH,	Germany
Lerum Fabrikker AS,	Norway
Alberta S.A.,	Greece
Galil Flavor Ltd. ,	Israel
Targi Tarimsal Girisim,	Turkey
Erik Lolle,	Denmark
Athanasaki Brothers,	Greece
Cooperativa Frutos del Campo Kumix,	Spain
Energesa S.L.,	Spain
Troyka Makine Gida,	Turkey

Research Technical Development performers (RTD)

Matforsk AS,	Norway
PERA Innovation LTD,	UK
National Agricultural Research Foundation,	Greece
University of Applied Science Weihenstephan,	Germany



Erfaringer ved deltaking i EU prosjekt

- Det er utvikla ein ny produksjonsprosess for å lage Lowjuice
- Vi har ein prototype Lowjuice
- Novel Food
- Fått nyttig ny kunnskap om mellom anna jusproduksjon og deltaking i store forskingsprosjekt
- Samarbeid/nettverk med forskingsinstitusjonar, bransjeorganisasjonar og andre SMBar, nasjonalt og internasjonalt
- Betre evne til å dra nytte av forskning

Erfaringer ved deltaking i EU prosjekt

- Viktig å ha god forståing av:
prosjektstruktur, arbeidsoppgåver, budsjett og rapportering
- Det må vere forskingshøgde, men ikkje for høg
- Vere villeg til å bruke ressursar, og delta aktivt i prosjektet
- Viktig med rett kompetanse i verksemda
- Viktig med god samarbeidsavtale
- Viktig med god prosjektleiing
- Fordel med norsk forskingspartnar
- Viktig å kjenne til samarbeidspartnarane

Det starta i 1907 på Sørheim i Sogn

- To stampar med bær sto att på kaia...



Nils og Kari

- Lerum er no ein stor nasjonal leverandør av saft, jus og syltetøy
- Eigd av fjerde generasjon Lerum
- Tre fabrikkannlegg og 140 tilsette
- Feira 100 års jubileum i 2007
- Er ei hjørnesteinsverksemd på Vestlandet



Saftbygda Sogndal



Kommunikasjon



- Ekte vare smakar best
- Kvalitet gjennom 4 generasjonar
- Lerum-vogntoga
- Nynorsk profil
- Saftbygda – Sogndal fotball
- Indre Sogn
- Stor satsing på marknadsføring

NY PAKNING

Laga av folk som ikkje e eplejuke

Lerums eplejus

NYTT DESIGN

Lerums

liter

I saftbygda i Sogn har me vore særst opptekne av frukt og bær i over 100 år. Då er det kanskje ikkje så rart at produkta frå Lerum blir så gode. Eplejusen vår er laga av den finaste frukta, som er pressa når ho er på sitt aller beste. Prøv vår friske eplejus i ny pakning, kanskje du får litt frukt på hjernen du og.

Frukt og bær på hjernen i over 100 år

Lerum





Kvalitet gjennom fire generasjoner

www.lerum.no