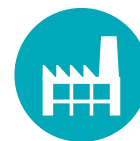


UDVIKLINGS-
KØKKENETCENTER FOR
KLINISK
FORSKNINGHOVED-
KØKKENET
HJØRRINGDET PRIVATE
ERHVERVSLIV

NYHEDSBREV

Nu tænder vi snart op under gryderne! Vi har støvet gryderne af, og i sommerferien bliver køkkenet i Frederikshavn malet og indrettet. Medio august starter arbejdet op i Udviklingskøkkenet, hvor vi starter udviklingen af den kolde modificerede kost; gelésmørrebrød. Vi vil arbejde med både at forbedre og udvide det eksisterende sortiment, inden hele produktionen flyttes til Frederikshavn.

Samtidig vil vi arbejde med udviklingen af nye former for modificeret kost til patienter og borgere med dysfagi.

Siden sidste nyhedsbrev har vi sendt en ansøgning til Vækstforum, Region Nordjylland om midler til at lave en markedsanalyse, der skal afdække mulighederne for produktion og afsætning af modificeret kost til dysfagipatienter i et nordjysk marked.

SAMARBEJDE MED NORDJYSKE VIRKSOMHEDER



Udviklingskøkkenet er indgået i et pilotprojekt med Vendsyssel Fødevarer, som er en klynge af små, nordjyske fødevarerproducenter.

Herigennem får Udviklingskøkkenet mulighed for at få råvarer at arbejde med, samtidig med at producenterne får hjælp til produktudvikling.

Råvarerne skal i første omgang indgå i udviklingen af nye produkter til dysfagipatienter.

Lørdag den 8. september afholder Vendsyssel Fødevarer et stort Råvaremarked på Vittrup Fri Fagskole, hvor Udviklingskøkkenet også vil være repræsenteret.

Herudover er Udviklingskøkkenet blevet kontaktet af en anden nordjysk fødevarer virksomhed, som ønsker at indgå i et udviklingssamarbejde. Virksomheden har selv udviklet et specialkostprodukt, som man ønsker at teste og videreudvikle i hospitalsregi efter patienternes ønske. Virksomheden stiller selv produktionsapparat til rådighed og sørger for distribution af et eventuelt færdigt produkt.



BESØG HOS FOOD INNOVATION HOUSE I VEJLE

I slutningen af juni måned var vi inviteret på besøg hos Food Innovation House i Vejle. Det var et spændende og inspirerende besøg, der gav udsigt til et kommende givende samarbejde omkring projekter på fødevarerområdet. Læs mere om Food Innovation House på: www.foodinnovationhouse.dk.

STABSMEDARBEJDER

Kathrine Lassen er blevet ansat som stabs- og kvalitetsmedarbejder i Serviceafdelingen, med dedikerede opgaver i Udviklingskøkkenet. Kathrine er uddannet sundhedsøkonom og har fået ansvaret for det administrative arbejde i forbindelse med projektet.



OFFICIEL ÅBNING AF UDVIKLINGSKØKKENET

Onsdag den 5. september 2018 kl. 14.00 inviterer Udviklingskøkkenet til officiel åbning. Vi vil fortælle om køkkenet, og der vil være mulighed for at komme indenfor og smage på nogle af de ting, vi arbejder med i køkkenet.

Tilmelding til projektleder Nina Peilicke på mail; n.peilicke@rn.dk.

Sidste frist for tilmelding er onsdag den 29. august.

