



i Fakta

"En heldige kartoffel"-tønden er udviklet og produceret i Danmark og lavet af overskudspapir fra naturlige træfibre og limet sammen med PVA, en miljøvenlig lim. Opbevaringssystemet er blevet patentanmeldt for den optimerede måde at opbevare grøntsager på, så de er beskyttet mod vind og vejr og kan holde sig friske længere.

Tønden har allerede været på prøvesalg og forventes at komme i butikkerne i løbet af 2014.

DEN HELDIGSTE KARTOFFEL

Et innovativt partnerskab mellem en emballageproducent, en grøntsagsproducent og innovationseksperter fra Teknologisk Institut har resulteret i en optimeret måde at opbevare kartofler på.

1+1 er lig med fem, når det handler om at udvikle gennem innovative partnerskaber. Da emballageproducenten Greif, grøntsagsproducenten Samsø Grønt og innovationseksperter fra Teknologisk Instituts Center for Idé & Vækst gik sammen om projektet "En heldig kartoffel", blev resultatet en optimeret måde at opbevare grøntsager på.

Hver især bidrog samarbejdspartnere med viden og kompetencer, der gjorde, at de kunne højne resultatet af udviklingsarbejdet. Det erfarne udviklingschef Ole Jørgensen fra Greif: "Det er interessant og yderst frugtbart at produktudvikle på denne måde. I dette tilfælde har vi arbejdet sammen med kunden, Samsø Grønt, og en innovationseksperter fra Idé & Vækst i udviklingsfasen. Det har givet input og relevant viden, vi ikke selv kunne have tilvejebragt internt i samme omfang. Det har helt klart optimeret slutproduktet."

Fra grøntsagsproducent til emballageproducent

Samsø Grønt har med samarbejdet skabt andre resultater, end de er vant til. Normalt arbejder virksomheden med at optimere dyrknings-, høst- og behandlingsforholdene for deres grøntsager – emballage er noget, de får leveret af dem, der har forstand på det. Men her fik de mulighed for med deres kartoffelviden at få indflydelse på et produkt, som de potentielt er kunde til og var med til at tilpasse em-

ballagens egenskaber.

"Samsø Grønts opgave er at optimere på alle andre forhold omkring grøntsager end lige emballage og opbevaring hos forbrugeren. Denne udviklingsproces har vist, at det kan betale sig at se anderledes på tingene, arbejde med forskellige kompetencer og tænke i nye løsninger. I dette tilfælde får forbrugeren at mærke, at der er forskel på kartofler. alt efter hvordan vi opbevarer dem. Det har været spændende at have indflydelse på produktkonceptet. Og som grøntsagsproducent er det opløftende at vide, at forbrugerne kan opbevare kartoflerne på optimal vis, længere og på en miljørigtig måde," siger direktør Hans Jørgen Buur, Samsø Grønt.

Innovation gennem partnerskaber

Annette Skyt fra Teknologisk Institut, Center for Idé & Vækst, arbejder til dagligt med innovation og innovative partnerskaber. Hun tror på, at partnerskaber er vejen frem for danske virksomheder. Og netop diversiteten i et partnerskab er afgørende, mener hun.

"Der er en tendens til, at virksomheder indgår partnerskaber, med nogen de kender, eller som er inden for samme branche. Innovative partnerskaber handler bl.a. om at danne partnerskaber på tværs af brancher og benytte kompetencer fra helt nye områder til at samarbejde om et fælles mål. Det både kan og bør virksomheder arbejde mere målrettet og bevidst med for at optimere på resultaterne af et givent udviklingsarbejde," forklarer Annette Skyt, teamleder hos Center for Idé & Vækst.