

VORES SMAGSLØG

Synkevenlige retter med smag

Care Ware 26. juni 2025



Lone Larsen

Lene Birch Andreassen

Historien om Vores Smagsløg



2020 Idéen til et nyt madkoncept opstår



2021 Samarbejde med Teknologisk Institut



2022 Webshop til private - de første måltider



2023 Foodservice til hospitaler og plejehjem



2024 Udvidelse af sortiment



2025 Focus på politik og medier



2020 Iden til et nyt madkoncept opstår

Lone Larsen ejer Kejserindens Gryder i Albertslund

Igennem mange år har hun leveret mad til livets helt store fester og flere gange har hun oplevet gæster, som ikke ønsker at deltage ved spisningen, da de ikke kunne spise den almindelige festmad på grund af synkebesvær.

Derfor satte hun sig for at udvikle festmad i en synkevenlig konsistens, som er lige så lækker, som det de andre gæster får, både men hensyn til udseende og smag.

Det går dog hurtigt op for Lone at det ikke kun er et problem at få appetitlig synkevenlig mad til fester, men at det også er det i hverdagen.



Kejserindens Gryder

2021:
Samarbejde med
Teknologisk Institut

Udvikling af
silikoneforme i 3D-
print, så komponenter
I gratinkonsistens
ligner “rigtig” mad –
Her er billeder af de to
første produkter

Frikadeller og broccoli
kom dog først til
verden I 2023



2022:

Lene starter som udvikler hos Vores Smagsløg

De første to måltider er klar til julefesten

Webshop med 14 måltider i gratin og cremet konsistens ligger klar til bestilling den 22. december



2023 Foodservice Produkter

Hørkræm er første grossist, som ønsker at vi udvikler produkter til foodservice marked – i dag er vi også hos grossisterne i Dansk Cater

Det er primært hospitaler og plejehjems køkkener der har vist interesse.

Alle produkterne er i gratin konsistens og spiseklar efter optøning

Dette giver køkkenerne mulighed for at anvende produkterne både til smørrebrød og lune retter

Kødbolle, 35 g



Krebinet, 70 g



Bagt tomat, 25 g



Ært, 25 g



Medister, 70 g



Fiskedelle, 35 g



Majs, 20 g



Hakkebøf, 70 g



Kyllingebryst, 70 g



Gulerod, 25 g



Frankfurter, 70 g



Frikadelle, 35 g



Blomkål, 40 g



2024 Udvidelse af sortiment til private

Vi får flere private kunder der kun lever af vores produkter og vores sortiment fra 2022 bliver lidt småt – så der sættes pres på udviklingen og i dag har vi:

30 måltider i alt til den private forbruger:

- 16 hovedretter i gratin konsistens
- 6 supper i cremet konsistens
- 8 desserter i cremet konsistens

Private kunder ønsker ofte at tale med os – så derfor nedlægges webshoppen og man skal nu kontakte os på mail, telefon eller udfylde kontaktformularen på vores hjemmeside.



2025: Fokus på politik og medier

Vi gør alt for at få den politiske verden til at interessere sig for mad til mennesker med synkebesvær.

Vi har prøvet at gøre os interessante på tv – primært for at få en investering – så udviklingen kan gå hurtigere.

For ideer mangler vi ikke.

Her ses smørrebrød i gratin – opskrifter er udviklet – men det er endnu for dyrt at få det sat i produktion



Spørgsmål ?

- Mail. Info@voressmagslog.dk
- Telefon. 25 97 16 06
- www.voressmagslog.dk

