



OPSAMLING PÅ PRODUKTTESTS I OFFENTLIGE KØKKNER

Test of PlantMate

Sådan har vi testet

17 køkkener har testet 4 produkter i alt: SunbeanPRO DICED, SunbeanPRO GROUND, Flakes Amino V5 og SunbeanPRO CUTS.

I blandt dem finder vi:

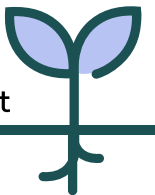
- 8 Daginstitutioner
- 2 Skolekøkkener
- 1 Folkehus
- 6 ældremad/madservice
- I alt laver køkkenerne dagligt mad til 12.350 spisende!
- 8 køkkener der har testet direkte i menuen
- 9 køkkener der har testet i eget køkken og serveret smagsprøver til kolleger eller borgere

Køkkenerne har fået tilsendt en vareprøve bestående af 4 produkter. Heraf har nogle køkkener prøvet det hele og andre har fokuseret på enkelte produkter. Nogle køkkener har fulgt opskrifter der var vedlagt, og andre har freestylet og fx integreret i egne retter.

Køkkenerne har fået tilsendt testskemaer til brug undervejs til egen refleksion og til brug ved smagstest hos borgerne.

Som afslutning på hver test, er der gennemført et telefoninterview med køkkenet, hvor vi har samlet op på erfaringerne og indhentet input til forbedringer.

Herudover er der gennemført 2 smagninger i et fokusgruppeformat, hvor køkkener har fået serveret produkterne og delt og diskuteret deres umiddelbare feedback.



Temaer, der er spurgt ind til

- Emballage, indpakning og opbevaring
- Instruktioner på pakke og medfølgende opskrifter/produktinfo
- Ernæring
- Anvendelse: hvor nemt produktet var at bruge
- Hvordan produktet er blevet brugt
- Hvad køkkenmedarbejdere og borgere syntes om:
 - Udseende
 - Smag
 - Konsistens
 - Om de vil bruge/spise produktet/retten igen?
- Tanker om pris og sammenligningsgrundlag herfor
- Hvordan produktet kunne få en plads i en offentlig menu
- Forbedringspotentialer generelt
- Overordnet vurdering på en skal fra 1-5



Vigtige take outs

Vurdering på skala fra 1-5: 4,4
Ville købe igen: 14 ud af 17 (3 måske)

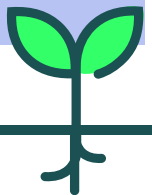
3 særligt vigtige emner:

- **Vejledninger/opskrifter tilpasset storkøkkener**
- **Formidling af ernæringsindhold**
- **Opfattelse af pris**

Underbyggende citater:

"Det fungerer super godt i vores produktion. Det er jo et storkøkken, hvor maden ikke skal serveres direkte efter den er blevet lavet, og det stiller lidt krav til, hvad vi kan lave af retter og hvilke komponenter vi kan have med. PlantMate holder rigtig fint til at blive tilberedt, nedkølet og opvarmet igen, eller stå i et varmeskab i længere tid, og det er bare helt essentielt for vores madlavning, at produkter kan det"

"Der er ikke noget, jeg savner ved selve produktet, men jeg synes det kan være enormt forvirrende, at der findes så mange forskellige produkttyper, og navnene er svære at finde rundt i. Det gør det forvirrende når man skal bestille varer. Hold den hellere på 3-4 rigtig gode og genkendelige end 10-12, man aldrig kommer til at kende forskellen på"



„Produkterne kan passe rigtig fint ind både ift. til deres kulinariske kvalitet, nemheden og ernæringsmæssigt. Det fungerer godt for os fordi de særligt kan gå ind og erstatte oksekød på en rigtig tilfredsstillende måde - fordi det vigtigste for os er ikke de specifikke produkter, vi bruger, det er at lave rigtig god og velsmagende mad. Det synes vi faktisk, at vi kan komme rigtig langt med, med PlantMate“

Anvendelse - eksempler

Sådan er produktet blevet testet:

Langt de fleste køkkener er gået til opgaven ved at teste produkterne i henhold til de opskrifter, som der blev medsendt i testugen. Flere af køkkener har også lavet mindre gastronomiske test, hvor de har tilberedt produkterne på forskellige måder, og smagt dem sammen med kolleger.

Flere af køkkenerne er også gået til test m. produkterne så troværdigt som muligt ved at teste det i deres rigtige køkkengang fx ved at lave en ret, pakke den ind i plastik, køle den ned og varme den op igen efter 2 dage for så at smage på den. Hertil har mange af køkkenerne serveret retter til de spisende.

(eksempler på retter der er blevet lavet ude i testkøkkenerne)

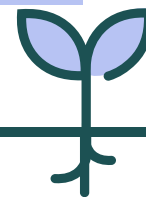
- Tikka masala
- Pasta bolonegse
- Vegetarisk hønsesalat
- Marinerede "beef cuts"
- Lasagne
- Kat krapow
- Kylling i karry

Underbyggende citater:

"Jeg tog en masse små plastikbægere og gik rundt til frokoststuen og delte en af hver, så snakkede vi om hvad de synes, ville gerne høre hvad de tænkte inden man fortalte for meget om produktet "

"Vi har lavet to forskellige testretter og serveret for kollegaer; kat krapow og bolognese. Vi stegte det som vi ville gøre med kød, hvor vi havde marineret det inden efter instrukserne ligesom oksekød. Vi smagte både retterne lige efter de var lavet og også gemt dem til dagen efter, sådan at vi kunne smage, hvordan produktet opførte sig efter nedkøling og opvarmning"

"Vi serverede en lasagne ude på stjerne, og ungerne spiste det bare!"



Anvendelse

Bemærkninger omkring hvordan produktet var at arbejde med:

Overordnet melder køkkenerne tilbage, at produkterne var meget nemme at arbejde med, når man fulgte instrukserne. 16 ud af 17 køkkener svarer, at det var "nemt" eller "meget nemt" at arbejde med produkterne. De fremhæver særligt:

- Det er intuitivt at bruge produkterne, når man følger instrukser
- Det er hurtigt at udbløde og nemt at gå til, og man skal ikke tænke så meget på hygiejne som ved rå kylling fx
- Det er positivt, at der er så mange anvendelsesmuligheder for produkterne

Forbedringspotentialer:

- Generelle kompetenceløft for køkkenmedarbejdere ift. brugen af den type produkter

Underbyggende citater:

"Det er meget nemt, også når man sammenligner det med kød. Man får meget forærende i et produkt"

"Når man først ved, hvordan man skal bruge det, så er det meget nemt at have med at gøre – og op i mod rå kylling så er det også nemmere hygiejnisk, fordi man ikke skal være ligeså opmærksom"

"Det var rigtig fint at bruge, og børnene har slet ikke lagt mærke til, at det ikke var kød"

"Beef cuts var lidt svære at stege uden at det brankede – men ellers synes jeg det var meget nemt at arbejde med"

"Jeg synes det var en hurdle at arbejde med første gang, fordi jeg ikke havde prøvet det før, men så blev jeg faktisk begejstret"



Udseende

Bemærkninger omkring udseende:

- Der er en generel tilfredshed med udseendet på produkterne, hvor det særligt er de lidt større stykker, som køkkenerne er mest begejstrede for
- Flere nævner, at de var lidt skeptiske overfor de tørrede produkter, men de var begejstrede, da de blev tilberedt
- Flere nævner, at stykkerne generelt tilpasses godt til de retter de indgår i
- Flere nævner også, at de spisende godt kunne lide udseendet
- Enkelte nævner, at de små stykker (ground) ikke integreres lige så godt i retterne, og skiller sig lidt ud i retten ift. fx en bolognese m. oksekød

Forbedringspotentialer:

- Udseendet på ground i tilberedte retter bliver for "kunstigt", nævner enkelte. Det integreres ikke tilfredsstillende i sammenkogte retter og ser for blege ud når det blandes sammen fx i en bolognese

Vurdering på skala: XXX

Underbyggende citater:

"De store ligner rigtig godt, de mindre står meget frem og integreres ikke i retten ligesom oksekød i en bolognese ville gøre, jeg tror der er mange der ville lægge ekstra mærke til dem"

"Når det er opblødt så ser det jo ikke så lækkert ud - men når det er tilberedt og i en ret, så syntes jeg det så lækkert ud"

"De er lidt blege i det. Men hvis man skulle have en anden farve, så ville det jo også være noget rod. Når man først får det blandet sammen med noget andet, så er det ok"

"Det ligner jo bare helt almindelige kyllingestykker, når det kommer i retten"



“Man skal jo lige lære, at det ikke smager af noget i sig selv. Man skal selv krydre det, hvilket er fint, så man selv kan bestemme smagen. De små børn vil jo ikke have det så krydret”

Smag

Bemærkninger omkring smag:

- Overordnet er køkkenerne meget tilfredse med smagen, og 16 ud af 17 svarer, at de enten er "tilfredse" eller "meget tilfredse" med smagen af SunBeanPRO Diced, som fleste har testet
- Flere køkkener nævner, at produkterne jo i sig selv er smagsneutrale, hvilket gør, at man har et godt udgangspunkt for at tilpasse dem
- Flere køkkener er begejstrede for krydderiblandingerne, men flere vælger også selv at blande krydderier eller tilføje (produkterne tillader begge modeller)
- Enkelte køkkener nævner, at produkterne godt kan have en lille bitter bismag eller smage lidt af hø i sig selv, men klager ikke over tilberedningen

Forbedringspotentialer:

Det er gennemgående for besvarelserne at produktet jo er smagsneutralt, og derfor handler det om, hvordan man tilføjer god smag – rettere end smagen på produktet i sig selv. Enkelte mener, at produkterne har en lille bismag, som sætter sig i munden efter, men generelt er de meget tilfredse

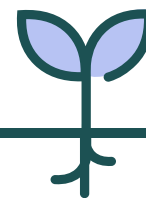
- Overvej kort best practice vejledning målrettet storkøkkener (måske målgruppespecifikt) ift. at tilføje smag

Underbyggende citater:

"Det smager rigtig fint, når man marinerer det. Det har ikke den der bismag, som nogle af nogle 'køderstatningsprodukter' har"

"Det er jo helt smagsneutralt, så det er jo super, det kræver bare lidt ekstra håndtering"

"Jeg var meget tilfreds. Det smager af den ret som man kommer det i"



Konsistens

Bemærkninger omkring konsistens:

- Køkkenerne var generelt meget tilfredse med konsistensen på produkterne, hvor 16 ud af 17 svarer, at de enten er "tilfredse" eller "meget tilfredse" med konsistensen på SunBeanPRO Diced, som flest har testet
- Flere køkkener nævner, at produkterne godt kan have en svampet konsistens, som giver noget tyggemodstand. Det er langt fra alle, der bemærker det som et egentligt kritikpunkt, men nærmere en konstatering
- Flere mener, at det har en kødlignende konsistens, og det supplerer en vegetarisk ret godt
- Enkelte fremhæver, at produkterne godt kan smuldre lidt under tilberedning
- Konsistensen på ground nævnte flere, var lidt kunstig og gummiagtig, og at den ikke blødte op i retter
- Generelt var der flere ældre køkkener, som var mere begejstrede for de mindre udskæringer, fordi de var mere tyggevenlige for deres borgere

Forbedringspotentialer:

- Metodikker til udblødning, målrettet storkøkkenproduktion, måske formidlet i umiddelbar forbindelse med produktet

Underbyggende citater:

"Konsistensen er lidt som en svamp, lidt gummiagtigt, men det minder om kylling"

"Diced har en god tekstur - lidt tyggemodstand. Det kan godt være et overtilberedt kyllingebryst. Det er en god tekstur til et vegetarisk måltid. Man skal være indstillet på, at det er det, man har valgt. Vi tror ikke, at den ville gå for en kødspiser"

"Jeg har arbejdet med det før, så vi kan godt lide det. Vi kan godt lide den lidt svampede konsistens, men børnene er vant til det, så de kan rigtig godt lide det. De tænker slet ikke over at det ikke er kylling"

"Konsistensen er god, og de har et godt bid, det er rigtig godt at man kan give det noget skorpe, når man steger"



“ Det kunne godt passe ind, men det er ikke noget vi har på tegnebrættet lige nu, fordi vi laver mange af vores produkter selv. Det, der gør en stor forskel, er helt klart den optimerede aminosyreprofil ift. ernæring. Hvis der kommer mere evidens for, at man godt kan servere det til syge mennesker, så vil vi helt klart overveje det”

Ernæring

Bemærkninger omkring ernæring:

Der er udbredt tilfredshed blandt køkkenerne i forhold til ernæringsindholdet. Når vi spørger køkkenerne, hvad de synes om ernæringsindholdet i produkterne i forhold til deres målgruppe svarer 82%, at det enten er "passende" eller "meget passende" (2 ud af 17 svarer "ved ikke")

- Køkkenerne fremhæver særligt proteinindholdet, som en klar styrke ved produktet. Særligt den fulde aminosyreprofil er med til at booste anvendeligheden – særligt for køkkener der laver mad til ældre, småtspisende eller syge personer
- Det lave saltindhold og fedtindhold bliver også fremhævet som positivt, fordi køkkenerne selv kan justere mængder i den resterende ret alt efter behov – det kan fungere som en ren tavle
- Det høje fiberindhold bliver også fremhævet positivt af flere
- Enkelte køkkener er bekymrede for proteinkvaliteten og mængden af fibre til ældre borgere

Forbedringspotentialer:

- Tydeligere informationer om energitæthed til småtspisende. Fx til hospitaler
- Målrettet information om ernæring ved udblødning
- Produkter m. den fulde aminosyresammensætning er et stort selling point for flere, men det er ikke alle, der var bevidste om det, da vi spurgte ind til det – det kan med fordel formidles tydeligere/produktnært

Underbyggende citater:

"Det er rart med den store mængde protein, der er i produkterne. Det gør det meget nemmere at bruge som erstatning for kød"

"Jeg får en total madro, fordi jeg slet ikke skal tænke over ernæring. Det er der bare styr på med de her produkter"

"Det er rigtig godt, at der ikke er alle mulige unødige tilsætningsstoffer og det er økologisk"

"Fedt at fiber er højt og godt at man selv kan tilføje salt i de mængder, man gerne vil have"



Emballage og pakning

Bemærkninger omkring emballage:

Generelt er køkkenerne tilfredse med emballagen og pakningen, men er der også ting, der med fordel kan justeres:

- Det er godt, at posen er gennemsigtig, så man kan se produktet
- Det er positivt, at det er en tørvare, som kan opbevares ved stuetemperatur
- Det er godt med plastikindpakning ift. skadedyr (fx skægkræ ved pap)
- Mange køkkener bemærker, at de ikke synes så godt om den blå farve på posen, den er ikke "appetitlig"

Forbedringspotentialer:

- Flere nævner, at de gerne vil have informationer om udblødning på emballagen - det glemmer man hurtigt igen, hvis man ikke bruger produktet, eller hvis det er nyt for en selv eller kollegaerne
- Flere nævner, at de godt kunne bruge mere information på emballagen ift. mængder i gram og proteinindholdet efter opblødning
- Overvej gennemsigtig eller ufarvet plast så produktet kan ses - men det er ikke en dealbreaker

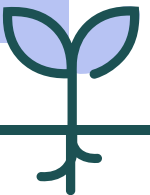
Underbyggende citater:

" Den blå pose var ikke specielt sexet, den var som den var - men den var fin nok, rart at kunne se hvad der var i den, kunne godt være en anden farve"

" Der skal stå, hvor lang tid det skal udblødes, det er nærmest et must, måske et klistermærke man lige sætter på, også hvor meget det bliver til i vægt, når man udbløder"

" Godt med forskellige størrelser. Fint med de store poser. Vigtigt at man kan fornemme strukturen igennem plastikken og se produktet"

" Genialt at det ikke behøver at være på køl. Hvis det endeligt er, så må der gerne være en svag vakuum i posen så det ikke fylder så meget"



Instruktioner og opskrifter

Bemærkninger omkring instruktioner og opskrifter:

Der er en overordnet tilfredshed med instrukser der fulgte med i testforløbet. Når vi spørger køkkenerne hvor tilfredse de var med instrukserne så er gennemsnittet 4,9 på en skala fra 1-5, hvor 5 er "meget tilfreds".

- Køkkenerne synes også opskrifterne var både nemme at følge og velsmagende. Der var også god feedback fra de spisende

Forbedringspotentialer:

- Overvej klar instruktion for udblødning direkte på produktet - der er flere køkkener, der efterspørger, at der står instruktioner på poserne
- For storkøkkener er det vigtigt, at det er tydeligt, at produkterne kan iblødsættes dagen før. Det gør deres arbejdsgang nemmere

Underbyggende citater:

" Fint beskrevet i vejledninger, de var nemme at gå til, det er bare at følge instrukserne"

" Jeg synes det er gode forklaringer, men synes ikke altid minutterne holder - nogen gange synes jeg de skal ligge lidt længere end der står"

" Det er nemt, når det står på testpakken, men der skal også være instrukser på udblødning på de rigtige pakker (de blå)"

"Jeg syntes, at til storkøkken, så kunne man gøre det tydeligt, at man kan iblødsætte dagen før. Så er man et skidt foran i processen og det er en kæmpe fordel til storkøkkener"



“Det har været en øjenåbner for mig med de her produkter, dem kunne jeg sagtens finde på at bruge igen”

Pris

Bemærkninger omkring pris: (hvad skal det være på niveau med)

- Generelt virker det til at køkkenerne, der har erfaring med selv at bruge det og bestille det, synes at det er prissat fornuftigt, og fremhæver at det er meget billigere end kød
- Flere bruger pragmatiske tærskler til at sammenligne pris: kød bliver brugt som reference og pejlemærke
- Stort set alle nævner, at det ikke skal være dyrere end økologisk kylling (også selvom stykkerne bruges som oksekød)
- Flere køkkener har fået et chok, da de tjekkede prisen, fordi pris/kg tørret produkt opleves meget højt.- det har ændret deres holdning, når de får forklaret udblødningsvægten
- Der kan godt herske tvivl blandt nogle køkkener, om hvad prisen pr måltid er, fordi de ikke kan regne den 'faktiske' produktpris ud

Underbyggende citater:

"Der er en stor fordel ved at bruge det rent økonomisk i stedet for at vælge kødet. og det skal der også være, for ellers ville man ikke være ligeså omstillingsparat"

Underbyggende citater:

"Jeg synes umiddelbart det er dyrt, hvis man bare kigger på kilopris (Hørkram 93 kr. kiloet), men hvis man sammenligner det med hakkekød, så er det faktisk ret billigt. Når det bliver udblødt, så får man jo faktisk mere for pengene"

"Hvis den budgettansvarlige så det, så ville de nok gerne have mere af det på menuen. Vi har i hvert fald en 50% besparelse ift. kød"

"Jeg syntes jo ikke det er et kødprodukt; så det kan man ikke sammenligne det med. Prisen ligger rigtig fint, for man får meget for pengene i forhold til hvis man skulle have brugt kød. 100 kroner kiloet - på vores aftale. Det bliver til 4 kilo produkt for omkring 100 kroner. Hvis jeg skal købe det billigste kylling, så er det 55 kroner kiloet"



Vigtige take outs (1)

Vurdering på skala fra 1-5: 4,4
Ville købe igen: 14 ud af 17 (3 måske)

Der er grundlæggende en stor begejstring for produkterne, og mange køkkener har haft positive oplevelser. Rigtig mange af køkkenerne vil gerne bruge produkterne fremover, men der er også ting de nævner, som med fordel kan justeres.

3 særligt vigtige pointer:

Vejledninger til storkøkkener. Gode guides/opskrifter med kendte retter/udblødning/smagsætning til nybegyndere, og teknikker til vacuumering/cook - chillproduktion

Pris: En del kan ikke beregne kiloprisen ved brug af tørret produkt

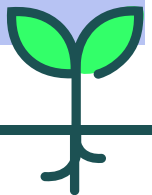
Aminosyreprofilen: I kommunikerer det tydeligt, men det når ikke altid frem. Kan det fremgå af emballagen?

Underbyggende citater:

"Det kræver at vi lærer at takle det, at vi ikke har umamismag med i køkkenet her. Det er vores kompetencer der skal med. Jeg tror på at det er noget, vi kommer til at bruge over tid- tiden skal bare være moden til det"

" Det har været en øjenåbner for mig alle de her Plantmate-produkter. Det har været rigtig spændende. Jeg kunne sagtens finde på at bruge det der ligner kylling til vege-dag. Supernemt bare at tage op, hvis man ikke noget andet liggende på køl, da man bare kan tage det op. Kunne godt finde på at bruge det igen"

"Vi er i en fase, hvor vi ikke får så meget kød normalt, så børnene så det som en gevinst, at de fik dette produkt fordi der var meget "kylling" i. Det var jeg meget overrasket over."



Forbedringspotentialer – opsummeret

Instrukser og opskrifter:

- Ønske om information om udblødningsteknikker og ernæringsindhold efter udblødning direkte på poserne – særligt storkøkkenerne efterspørger instrukser i udblødning natten over direkte på emballagen. Flere køkkener har god erfaring med netop det.

Emballage og pakning:

- Produktnavnene kan forvirre - generelt udtrykker flere køkkener, at de har svært ved at finde rundt i produktnavne samt antallet af forskellige produkter. Det går ud over genkendeligheden og gør det svært for køkkenerne at "finde sin favorit", som de bestiller igen

Ernæring:

- Tydeligere branding og kommunikation om den fulde aminosyresammensætning – måske direkte på produktet?
- Ældre køkkener efterspørger dokumentation for ernæringsoptag ift. småtspisende og syge

Udseende, smag og konsistens:

- GROUND's evne til at integrere og 'smelte ind' i sammenkogte retter - flere køkkener nævner, at den skiller sig ud og ser for bleg ud, og derfor lægger man mærke til den på en negativ måde. Det kan i høj grad handle om korrekt vejledning og ikke selve produktet
- Savner produktnær formidling ift. smagsgivning, fordi det er en vigtig forudsætning, at man kan give det en god umami profil

Pris:

Generelt er køkkenerne meget tilfredse med prisen på de opblødte produkter, når de kender produktet. Men den umiddelbare pris på tørrede produkter kan virke afskrækkende for nogle, første gang de ser den. Tydeliggør kommunikation omkring mængde efter udblødning
