



Norsk Meieriteknisk Forening

Måltidets Hus 23.04.09

Johanne Brendehaug



# Hvorfor flytter TINE FoU til Måltidets Hus?

---

- **Bakgrunn: TINE 2020 og TINE FoU Senter**
- Betydningen av åpne innovasjoner: alliansepartnere, nye vekstarenaer
- Muligheter i Måltidets Hus og NCE: Vekstarenaer for utvikling av fremtidig Matkultur og Måltidsinnovasjoner



# Hvordan kan Måltidets Hus hjelpe til å oppnå 2020?



**Omsetning 20 mrd NOK**  
**Resultat 2 mrd NOK**  
**Resultatmargin 10-13%**

**Hvordan vi skal skille oss fra konkurrentene**

**Dette må vi gjøre minst like godt som de vi konkurrerer med**



## Fra Hanne Refsholt



### TIL BRUKERENE I MÅLTIDETS HUS

I januar 2009 vil Måltidets Hus stå ferdig i Stavanger. Det er besluttet at TINE FoU Senter Voll skal flytte inn i Måltidets Hus sammen med bl.a. Norconserv, Gastronomisk Institutt og noen offentlige aktører og matfaglige nettverk i regionen.

Med TINE FoU Senter på plass i Måltidets Hus, vil dette være et viktig skritt for å nå de ambisjonene TINE har satt for 2020. **Våre ambisiøse mål vil kreve at vi må være innovative, tenke nytt og søke nye spennende alliansepartnere.**

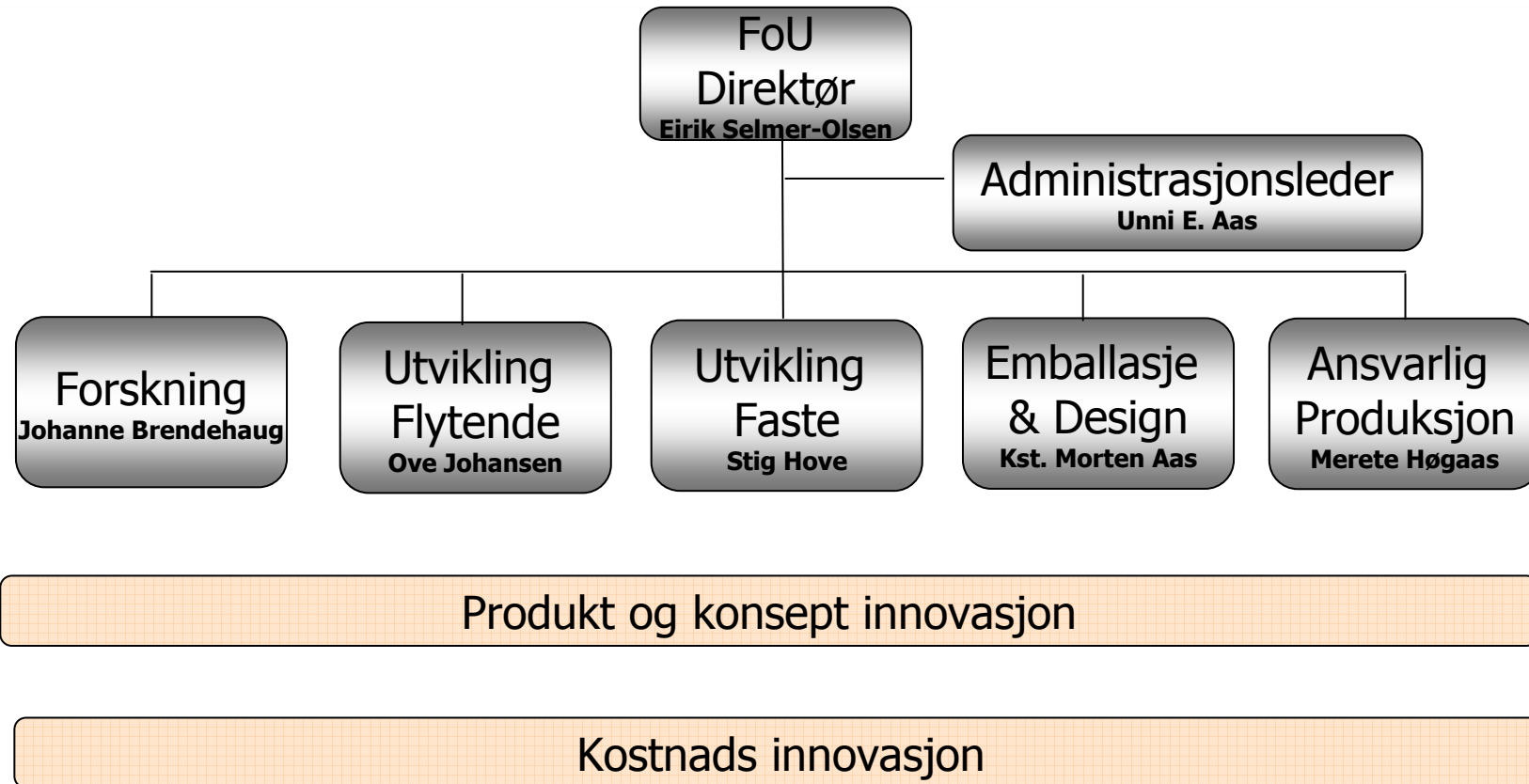
**Sammensetningen av aktørene i Måltidets Hus gir oss en unik mulighet, hvor vi sammen kan skape nye og spennende vekstarenaer for utvikling av fremtidig matkultur og måltidsinnovasjoner.**

Jeg har tro på at vi alle vil gripe denne unike sjansen i TINE-konsernet og konkretisere og realisere mulighetene som ligger i Måltidets Hus.

Hanne Refsholt  
Konsernsjef, TINE



# Ny ledelse i TINE FoU på plass





# TINE FoU besvarer TINE 2020

## TINE 2020

**Gode og sunnere matopplevelser**

**Stor tilgjengelighet**  
Hvor som helst, når som helst

**Kostnadseffektiv drift**  
Prisgunstige basisprodukter og lave driftskostnader

**Ansvarlig mat**  
Trygg, etisk og miljømessig ansvarlig drift

## TINE FUTURE®

TINE's øye inn i fremtiden

**Best på smak**

Naturlig sunn

Sjeleglad

**NÅR som helst  
HVOR som helst  
HVEM som helst**

**BEDRE,  
SMARTERE, RASKERE**

**KRETS L Ø P E T**



## TINE FoU: Strategisk retning og ambisjon

---

- TINE FoU møter utfordringene i TINE 2020
- TINE FoU har like stor fokus på topplinje- som bunnlinje -innovasjoner
- TINE FoU er utviklingspartner for TINEs datterselskaper
- TINE FoU skal være TINEs øye inn i fremtiden



## TINE FoU strategiske satsingsområder

---

- Forbrukerrettet innovasjon og tilgjengelighet
- Smak og sensorikk
- Ernæring, mat og helse
- Ny teknologi og nye prosesser
- Forsøksvirksomhet, pilotering og analyse
- Emballasje og design
- Råstoff og ingredienser
- Miljø og klima
- Mattrygghet
- Innovasjon og nyskapingskompetanse



# Hvorfor flytter TINE FoU til Måltidets Hus?

---

- Bakgrunn: TINE 2020 og TINE FoU Senter
- **Betydningen av åpne innovasjoner: alliansepartnere, nye vekstarenaer**
- Muligheter i Måltidets Hus og NCE: Vekstarenaer for utvikling av fremtidig Matkultur og Måltidsinnovasjoner



# Bruke nettverk og Åpne innovasjoner

- Har vist at det fungerer
- Kan gi unike fortrinn
- Ønsker å medvirke til at Måltidets Hus og NCE sikrer nødvendig kompetanseutvikling og nye innovasjoner innenfor Industriell Gastronomi : blå og grønn sektor
- Forutsetningene ligger til rette:
  - Verdens beste kokker (hvem skulle trodd det for 15 år siden)
  - Produksjonskompetanse
  - Smaksforståelse (må bygges enda mer)
  - Forbrukerinnsikt (trenger mer kompetanse)



**NB!!** Tyngden i Rogalandsmiljøet er på de siste ledd i verdikjeden. Må samarbeide med andre for å dekke opp resten



## TINE`s kompetansebidrag

---

- Kjenner hele verdikjeden
- Samarbeider bredt innad i TINE Gruppa
- Samarbeider bredt utad
- Har en god del Egenkompetanse:
  - Prosess, teknologi, produkt, produksjon
  - Råstoff
  - Trygg mat
  - Ernæring
  - Analyse, forsøksmetodikk
  - Sensorikk, forbrukerinnst: Forstår markedet, merkevareaktør
  - Kommersialisering
- Produktutvikling
- Prosjektledelse
- Forskningskompetanse innenfor utvalgte områder
- Implementering av forskning (forskningsbasert innovasjon)



# Eksempler som viser at samarbeid er nødvendig:

---

## Eks.1. Fjordland Middagsretter

- Fagforum for Mat og Drikke: nettverkssamarbeid mellom ulike typer industri i Rogaland
- Kunnskap om Sous vide teknologi og produksjonsprosesser (Norconserv)
- Kokkefaglig miljø
- Forbrukerinnstekt

Kobling av dette i et målrettet innovasjonsprosjekt mellom interesserte partere ga oss Fjordkjøkken og Fjordland middagsrettene.



# Eks. 2: Salma som er Forskningsbasert innovasjon

## SALMA™





# Suksessfaktorer: Samarbeid på tvers av bransjer og kunnskapsinstitusjoner



1. 10 års Forskning for å utvikle en **patentert levende kjølingsprosess** som muliggjør umiddelbar foredling av superfersk laks

2. Implementering av **TINE`s kvalitetssystem** i oppdrettsnæringen

Gir et **Premium produkt** med unike kvalitetsfordeler

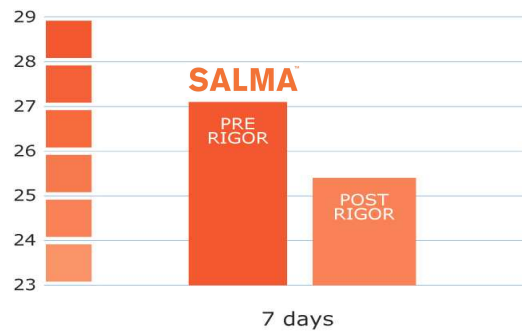


# Unike egenskaper som gir økt verdi for forbruker (og bedrift)

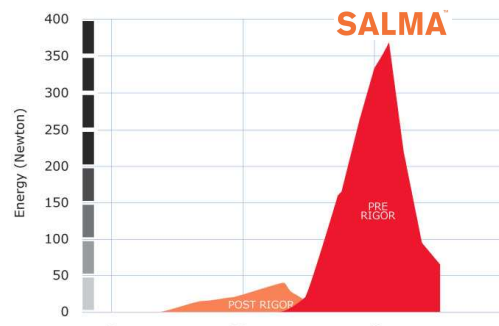


## 4t

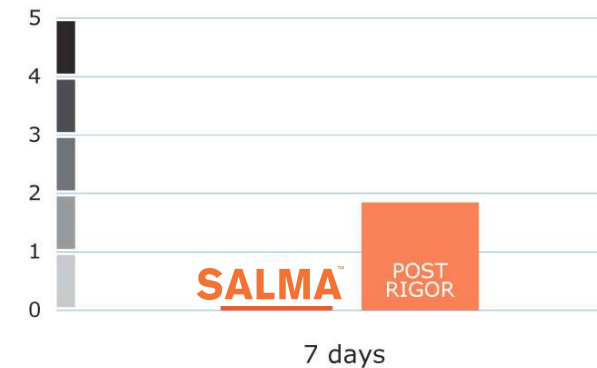
### Ferskhetsgaranti



Farge



Fasthet/Tekstur



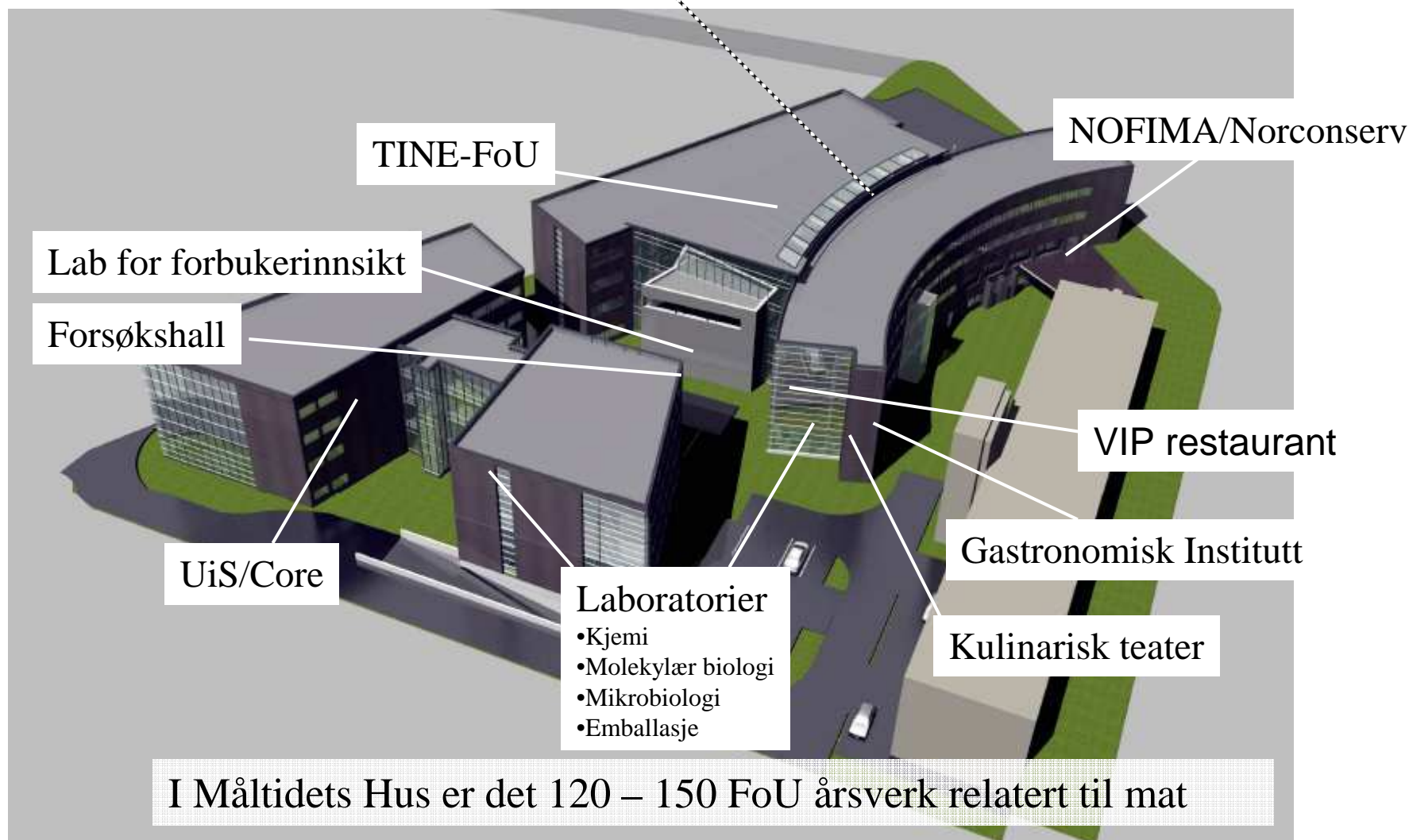
Filetspalting



# Hvorfor flytter TINE FoU til Måltidets Hus?

---

- Bakgrunn: TINE 2020 og TINE FoU Senter
- Betydningen av åpne innovasjoner: alliansepartnere, nye vekstarenaer
- **Muligheter i Måltidets Hus og NCE:  
Vekstarenaer for utvikling av fremtidig  
Matkultur og Måltidsinnovasjoner**





## Muligheter (hvis vi utnytter Måltidets Hus og NCE):

- **Faglig synergi:** økt kunnskap/ny kunnskap
- **Driftsmessig synergi**
- **Matfaglig:** nærhet til kokkekunst og gastronomi. Verdens beste kokker
- **Teknologi:** laboratorier, forsøk og prosess - annen teknologi, tilgang til flere typer utstyr grunnet flere forskningsaktører (UiS)
- **Åpne innovasjoner og verdiskaping:** allianser, prosjektsamarbeid og nye nettverk nasjonalt og internasjonalt inkl NCE
- **Kompetanse:** større fagmiljø, "flere impulser i hverdagen", mer attraktive
- **Rekruttering:** positivt i forhold til nyrekruttering





# Fra kokkekunst til gastronomisk premium produkter og løsninger



Gode matopplevelser  
- form, farge, smak,  
tekstur

NCE Industriell  
Gastronomi





## Økt forbrukerinnsikt

1. Fokusgruppetester/observasjoner
2. Smakstest og intervjuer i egne grupperom
3. Gode sensorikk lokaler
4. Kjøkken: filming, teste forbrukernes bruk av våre produkter og ingredienser
5. Kantine: Teste alle måltidsløsninger, nye produkter og løsninger





# Suksesskriterier for MH

- Vi må få til gode samarbeidsrelasjoner, felles mål, felles faglig profil og spisskompetanse
- Bli Nasjonalt og internasjonalt attraktive på utvalgte områder
- Bedriftene må ha egne tydelige strategier: vite hva de vil, hvor de vil
- En må samarbeide og trekke inn kompetanse og samarbeidspartnere utenfor Rogaland der det er behov for det
  - Eks UMB, NOFIMA, andre
- Håndtere konfidensialitet, skape gode innovasjonsprosesser (nyskaping)
- Må jobbe sammen i konkrete innovasjonsprosjekter – nettverk er ikke nok

