

Maskiner til produktion af langtidsmodnede charcuteri-produkter under nordiske klimabetingelser

Saluminati er en nyopstartet mikrovirksomhed, der bygger på et flerårigt udviklingsprojekt til fremstilling af lufttørrede pølser. Gennem indgående studier af fermenteringsprocessen og fastlæggelse af de ideelle konditioner under den trinvis modningsproces er vi kommet frem til en unik proces, der for første gang nogensinde gør det muligt at langtidsmodne charcuteri-produkter under naturlige vejrforhold i det nordiske klima.



Foto: Jacob Vind/Nisted Bruun Reklamebureau

Nærværende projekt er et underprojekt til selve virksomhedsprojektet.

Det består af maskiner og produktionsudstyr som er essentielt for, at virksomheden kan komme ud på markedet med sine produkter.

Projektet bidrager direkte til opfyldelse af LAG Sydsjællands Mål 1, aktivitet 2: Etablering og udvikling af mikro- og småvirksomheder i udviklingsstrategien. Projektet her er et vægtigt element i dannelsen af en ny mikrovirksomhed, der producerer unikke fødevarer af meget høj kvalitet. Nærværende projekt vil således bidrage til målet om at etablere mindst 10 levedygtige virksomheder i programperioden 2014-2020.

De overordnede målsætninger for virksomhedsprojektet er:

- Vi ønsker at sætte Sydsjælland på verdenskortet
Gennem aktiv profilering af lokale råvarer, lokal identitet og klimabetingelser vil virksomheden aktivt støtte kendskab og lyst til at besøge området. På virksomhedens Instagram-profil kan lokale fotografer visuelt illustrere deres fortolkning af Sydsjælland set gennem de fire årstider. Gennem konkurrencer ved vi, at prototyper på virksomhedens produkter kan begå sig på verdensplan, og tilmed være andre smagsmæssigt overlegne.
- Vi rusker op i lokalsamfundet og skaber aktivitet og sammenhold
Eftersom vort projekt arbejder med lufttørring er luften og dens kvalitet en vigtig parameter, som skal tillægges stor værdi. Virksomheden ligger derfor i en lille landsby uden for Næstved og vi ønsker, at den bliver landsbyens nye samlingspunkt og stolthed. Den alle støtter op om og stiller op for, og som til gengæld inddrager området aktivt i sine aktiviteter. Vi ønsker så vidt muligt også at inddrage lokale leverandører og samarbejdspartnere. Grundtanken er, at alle indgående råvarer skal være produceret lokalt.

Vi forventer at kunne skabe en dynamisk og blivende virksomhed som lever og ånder i pagt med den omkringliggende natur og det lokalsamfund vi bliver en del af.

Virksomheden skal medvirke til at generere et aktivitetsniveau i lokalsamfundet, som gerne skal skabe en summen og få folk i landsbyen til at samle sig om det nye projekt. Vi vil være meget aktive for at holde landsbyen informeret om vores aktiviteter både i forhold til lokale leverandører og samarbejdspartnere, men også hvad angår aktiviteter på landsplan og senere på verdensplan.

Vi vil afholde aftenmøder, hvor de lokale kan smage på nyheder efterhånden som de lanceres og hvor historien bag produkterne og inspirationen til at skabe dem vil blive fortalt gennem ord og billeder.

Vi er LAG-Sydsjælland dybt taknemmelige for den bevilligede økonomiske støtte og generelle tro på projektet. Projektet er meget investeringstungt, og vi er af den overbevisning, at vi ikke var lykkedes med at få restfinansiering på plads uden LAG-Sydsjællands væsentlige bidrag.