

# Food Days gav et boost

Virksomheden Dansk Tang kunne se potentialet i at kreere et dansk alternativ til wakame-salaten, men havde ikke tid. Fire studerende kom til undsætning.

Det begyndte som en fiks idé hen over spisebordet i Nykøbing Sjælland: "Tang er sundt, og det har vi meget af i Danmark – det må da kunne bruges til noget". Dagen efter tog Simon Weber Marcussen og hans far, Claus Marcussen, en tur til stranden og fik det første indblik i en verden, som snart skulle komme til at fylde en stor del af deres liv.

Her tre år senere er de ejere af Dansk Tang, som er på hylderne hos Helsam-butikker over hele landet, leverandør til 45 danske restauranter og har fået forespørgsler så langt væk fra som Texas. I begyndelsen bestod sortimentet alene af produkter som pesto, sennep og tørret tang, men i sensommeren 2017 kom der en opringning.

- Vi var på ferie i Grækenland, min far tog telefonen og så helt mærkelig ud i hovedet bagefter. Det var fra Noma, som ville have os til at levere frisk tang. Det kunne vi slet ikke på det tidspunkt, men nu var det altså Noma, siger Simon Weber Marcussen.

Dansk Tang tog udfordringen op, og det er den friske tang, som siden har gjort virksomheden til et varmt navn i restaurantkredse både herhjemme og i udlandet. De friske havplanter har også været indgangsbilletten til Food Days Odsherred – en lille konkurrence mellem fire små fødevarer-virksomheder, der i anden halvdel af 2018 kæmpede om at udvikle det bedste nye, lokale produkt.

Food Days er blandt andet støttet af ViiRS. Konceptet er, at de fire virksomheder har fået hjælp af studerende fra Professionshøjskolen Absalons linje for ernæring og sundhed, og Dansk Tang valgte at satse på en tangsalat, der skal være alternativ til den japanske wakame-salat man kan købe i fiskebutikker og sushi-restauranter.

- Det er ikke specielt bæredygtigt at få fløjet tang ind fra Japan, og ofte er der tilsætningsstoffer i. Vi havde snakket om at udvikle en dansk variant, men vi havde ikke selv tid til det. Her fik vi så tilknyttet fire studerende, som måske var lidt skeptiske i starten. Men de blev ret hurtigt glade for at få lov til at arbejde med noget helt nyt.

- Det er ikke specielt bæredygtigt at få fløjet tang ind fra Japan, og ofte er der tilsætningsstoffer i. Vi havde snakket om at udvikle en dansk variant, men vi havde ikke selv tid til det. Her fik vi så tilknyttet fire studerende, som måske var lidt skeptiske i starten. Men de blev ret hurtigt glade for at få lov til at arbejde med noget helt nyt.

Selv om Dansk Tang måtte nøjes med en andenplads og hædrende omtale, da vinderen blev kåret kort før jul, har deltagelsen i Food Days givet et boost.

- Nu står vi med et produkt, vi ikke selv havde tid til at udvikle. Og selv om vi ikke vandt, er jeg sikker på, at om et halvt år vil man se vores salat på de fleste sushi- og fiskerestauranter. Allerede inden konkurrencen var slut, havde vi forespørgsler fra nogle af de store kæder, siger Simon Weber Marcussen.



## PARTNERE:

Professionshøjskolen Absalon og Dansk Tang

## FORM:

Samarbejde med studerende

## VÆRDI FOR VIRKSOMHEDEN:

Med hjælp fra studerende fik nystartet virksomhed løst en opgave, den ellers ikke havde haft tid til