



nybrott, berekraft, & nærleik

TOPP SOPP



samboere, foreldre, & kollegaer



Joakim

- Forretningsidé og utvikler
- «Faglig ansvarlig»
- Designet og bygget produksjonsfasilitetene, pasteuriseringsenheter, laminar-luftstrøms-benker, laboratorie fasiliteter
- Ansvarlig for drift

Ingrid

- Merkevarereprofil
- Produktutvikling og design
- SoMe
- Kontaktpunkt opp mot kunder og samarbeidspartnere
- Ansvar for nettbutikk, markeder, gårdsutsalg og foredling og prosessering av soppen

The background of the slide is a photograph of two wooden cutting boards placed diagonally on a wooden surface. Each board holds two pieces of toast. The toast is topped with a layer of green avocado mash, a fried egg with a runny yolk, and a slice of dark, possibly smoked, meat. The text 'Lang historie i kortere trekk' is overlaid on the left board in white. A vertical white line separates the title from the list on the right.

Lang historie i kortere trekk

- Et ønske om å bidra til en positiv utvikling av samfunnet
- Opptatt av å finne svar og løsninger
- Kombinert interesse for naturkunnskap, dyrking, og matlaging
- Fra hobby til forretningsidé
- Dumdristig pågangsmot

A photograph of two women in a kitchen or food preparation area. In the background, a woman in a grey chef's coat is working at a counter with a coffee machine. In the foreground, another woman wearing a brown cap and a black and white patterned sweater is leaning over three large blue thermal containers. The scene is set in a modern kitchen with wooden shelves holding various items. A large window on the left shows an outdoor area with a table and chairs.

Sirkulærøkonomi i praksis

Fordeler VS Ulemper

VINNER

TOPP SOPP

Blågrå østerssopp

KATEGORI

Årets grønne

JURYENS BEGRUNNELSE

Vinneren er et nyskapende og spennende produkt, produsert med fokus på bærekraft og innovasjon. Produktet har en kraftfullt, aromatisk og rund smak med mye umami. Vinneren har et kult utseende og kan benyttes i utallige retter, her er det bare å bruke fantasien.

5. februar 2021

Kristin Austigar
Det Norske Måltid

det
norske
måltid

Vinner av Det Norske Måltid 2020

Bedriften har vokst

- Kasper ansatt 2021, tok over deler av produksjonsarbeidet, lærling
- Bjørn ansatt 2022, vikar for Ingrid som skal i fødselspermisjon, lærling
- Vilde i praksisplass
- Deltaker i arbeidsevnevurdering



Topp Sopp i dag

- Gjør alt selv «fra spore til bordet»
- Over 15 forskjellige arter sopp i rotasjon + Kulturbibliotek på over 75 forskjellige arter
- Tilgjengelig på nett, i butikk, på markeder, fra «fjoset», hos grossist, og på restauranter
- En rekke foredlingsprodukter
- Lys framtid med enda flere, større prosjekter i sikte

Samarbeid med:

- UiS
- NIBIO

Prosjekter med:

- NTNU
- IVAR IKS
- Avinor
- (Gladmat)

- *Deltakere fra NAV i tiltak*



Takk for meg