



Orklas innovasjonspris 2017



HyggeBrygg Ungdomsbedrift kommer fra Karmsund videregående skole.

Vi går på Vg2 kokk og servitørfag og skal utdanne oss innen restaurantbransjen.

Naturlig sukker, kunstig sukker, ikke tilsatt sukker, for mye sukker.....

Sukker er ofte i nyhetsbilde og

tidsskrifter. Hva er bra, og hva er ikke bra? Gjennom forskning vet vi at for høyt sukkerinntak over lengre tid er direkte skadelig for helsen vår. Forskning viser også at kunstig sukker har en negativ helseeffekt. Av alkoholfrie drikkevarer på markedet finner vi en overflod av brus, juice og energidrikker. Disse produktene er proppet med naturlig, eller kunstig sukker. Det er en stor utfordring at produktene er lett tilgjengelige i alle dagligvarebutikker, cafeer, restauranter og utesteder. Hvorfor er det ikke alkoholfrie drikkevarer i markedet som kan gi oss en positiv helseeffekt, slik at vi kan ta et sunnere valg? Det var spørsmålet vi stilte oss i starten av skoleåret, og som vi har gjort noe med!

Gjennom en undersøkelse på FaceBook kom det frem at et stort antall av de spurte ønsket at det var et større utvalg av alkoholfrie drikkevarer å få kjøpt. Vår forretningside er å utvikle smakfulle alkoholfrie drikkevarer, som et sunnere alternativ til dagens utvalg. Vi har produsert et lite utvalg av Kombucha med ulike smaker, samt en Limonade. Vi er i stadig i utvikling, og prøver å komme frem til flere sorter. Kombucha er svart te tilsatt en bakteriekultur. Etter produksjonen tilsettes ulike naturlige smakskombinasjoner, drikken tappes på flasker og gjennomgår en annengangs fermentering. Dette gjør at det utvikles naturlig kullsyre, og en



sunn bakteriekultur. Vi er ekstremt nøye med kvalitetssikring av produktene, og tar oss god tid til å teste og eksperimentere hva som fungerer og ikke fungerer. Vi er også opptatt av å bruke mest mulig økologiske råvarer og at alle råvarene er av god kvalitet. Vi har samarbeidet med lærere, Kokkenes Mesterlaug, og fått gode tips og ideer fra designerkokken Britt Elisabeth Fossdal som holdt et kurs her ved skolen vår i februar.

Våre produkter har flere bruksområder. De passer godt som tørstedrikk, kosedrikk, til mat, og til å lage fantastiske cocktails og drinker med. Forskning viser at Kombucha inneholder b-vitaminer, enzymer, probiotika og et høyt innhold av ulike syrer som gjør at drikken forsterker immunforsvaret, gir økt energi, er gunstig for tarmfloraens sammensetning og kan motvirke kreft. I limonaden er det myse som danner kullsyren og de gode bakteriene.

Dagens forbrukere er opptatt av produkter som smaker godt, og ikke minst som er bra for kropp og sjel. Vi håper at produktene våre kan bidra til at flere får interesse for Kombucha og fermenterte drikkevarer, og mer kunnskap om de gode bakteriene.



Vi har i dag fått ut produktet i kantinen på to videregående skoler, og i butikken Økokrambua i Haugesund. Vi har også en avtale med Gulating ølutsalg som skal vurdere å ta inn produktene våre etter påsken. Når du kommer til standen vår vil du få en forklaring i produksjonsprosessen samt smaksprøver. Vi håper vi kan bidra til å gjøre drikkevalgene til forbrukerne både mer interessante og sunnere.

Kontaktperson i bedriften: Daglig leder:
Tadas Vencas
Mobil: 45200927
e-post: HyggeBryggUB@outlook.com

