

Etablering af mosteri i Rødding.

Formålet med projektet er at etablere et mosteri, hvor produktionen bliver i en gammel fabriksdal, der har været brugt til møbelproduktion. Kantine er omdannet til 50 m² til fødevarerproduktion, og forretningsideen bygger på at presse rødbeder til en gourmet juice, som ikke har smag af jord, hvilket mange rødbedejuice ellers har. Produktet skal være økologisk og navnet er "MILD Organic". Der er flere varianter af rødbedejuicen, som er blandet med rodfrugter og bær. Visionen for er at projektet skal vokse sig til en etableret virksomhed med en håndfuld ansatte.



MILD Organic er en gourmet juice, som skal være ren, sund og enkel. Alt er økologisk og hovedingredienserne er rodfrugter sammensat med bær og urter. Projektet udvikles i samarbejde med en fødevarerdesigner og kok. Projektet er inspireret af tankerne i Rødding Æbletsby omkring fødevarerproduktion.

Hovedingrediensen er rødbeder, men der er også planer om produkter med æbler på sigt. MILD Organic rammer en trend i tiden, hvor der er fokus på sundhed og kost. Det forventes at projektet i løbet af 1 - 2 år kan generere 2 - 3 arbejdspladser. Et delelement i projektet er etablering af arbejdspladser, så alt i produktionen skal kunne håndteres i Rødding.