

VEGANGERÐIN

VISTVÆN ÍSLENSK MATVARA

VARAN

Vegangerðin ætlar að framleiða og selja tilbúna vistvæna matvöru sem inniheldur engar dýraafurðir úr íslensku hráefni svo hægt sé að lágmarka kolefnisspor.

Fyrst verður boðið upp á að fá matarpakka tilbúin til eldunar heimsent eða sótt. Því næst verður farið í að framleiða græna matvöru til heildsölu, eins og til dæmis ferkt Tempeh.

TEMPEH

Tempeh er búið til úr kolvetnisríkri fæðu (baunum, höfrum eða byggi) og sveppagró (Rhizopus oligosporus).

Tempeh er ríkt af magnesíum, próteini, járni, trefjum og góðum vítamínum en er jafnframt mjög bragðgott. Gerlarnar sem myndast við gerjun eru góðir fyrir meltinguna.

Fljótlegt er að elda Tempeh og einfalt að bragðbæta eftir smekk.

FRAMLEIÐSLA

Framleiðsluferlið er þannig að sveppagró sem nærast á kolvetnum hráfnisins mynda Tempeh hleif. Tempeh gerjast við 25-30 gráðu hita og tekur ferlið 2-3 sólarhringa frá blöndun hráefna.

VISTVÆNN KOSTUR

Samfélagsvitund hefur verið að aukast á umhverfisáhrifum matvæla, eins og kolefnisspori við að framleiða og flytja þau milli landa. Við viljum taka þátt í sjálfbærri framleiðslu með notkun innlendra hráefna.

TÆKIFÆRIN

Íslenskum grænkerum fjölga ár hvert og er því ört vaxandi markaður tilstaðar. Á Facebook er að finna 22 þúsund Íslendinga í vegan Ísland hópnum. Ísland er í öðru sæti yfir þau lönd sem leita að upplýsingum um vegan hjá Google leitarvélinni. Áætlað að alþjóðlegi vegan-markaðurinn muni tvöfaldast fyrir árið 2025.

VIÐSKIPTALÍKAN

Vegangerðin ætlar að framleiða og selja tilbúna vegan-matvöru í áskrift til heimila og ferska matvöru til veitingaþjónustu. Viðskiptavinir geta afgreitt sig sjálfir á vef okkar, og breytt eða hætt við áskrift nær fyrirvaraust.

Vegangerðin er að horfa á þrjú viðskiptalíkön í kringum vegan-matvöru: 1) réttir tilbúnir til eldunar, 2) framleiðsla á grunnmatvöra til heildsölu og 3) ræktun á því sem þarf til að framleiða vegan-matvöru.

TEYMIÐ

Kristján Thors hefur marga ára reynslu í matvælaíðnaði og sérþekkingu á gerjun, kláraði Háskólagráðu í matreiðslu við Le Cordon Bleu í Bandaríkjunum.

Atli Stefán Yngvason er viðskiptafræðingur og frumkvöðull, tók þátt í stofnun Reykjavík Sightseeing og Airport Direct.

