

Litt historie og planer for Kversøy tradisjonskost

Jeg startet med tradisjonsmat som lefser, røddravle og annet i 2014 som blant annet har blitt solgt på messer og til faste private kunder.

Etter hvert med årene har jeg produsert og testet ut (fra engen hage/drivhus/lokal natur, hjortejakt og privat geitebestand) spekepølser, urtekrydder, pesto, tørkede frukter/grønnsaker, saft fra hyllebær/geitrams, syltetøy, røking av fisk/kjøtt.

Da kravet om enkeltmannsforetak kom, ble kravene større og muligheten for leveranser til næringsliv ikke mulig å få til økonomisk uten leie av godkjent kjøkken.

Jeg opprettet i januar "Kversøy tradisjonskost" og har startet på bygging av industrikjøkken med kjølerom som er et krav for å bli godkjent leverandør til næringsliv.

Mitt gamle drivhus på 25 år er heller ikke i god stand, og har derfor behov for å bygges nytt for å få opp kvaliteten på varene.

Planer og ønsker fremover er å få på plass et godkjent kjøkken, sette opp nytt drivhus, nettside/markedsføring og starte godkjent produksjon iht. hygieneregelverk, regelverk for internkontroll, merking oa.

Har også planer på sikt om samarbeid med to andre erfarne damer innen produksjon av tradisjonskost for å få et større tilbud ut til kunde.