

Del på: [f](#) [in](#) [t](#) [e](#) [G+](#)

Tekst:



Foto: PR

"Jeg ville gerne sælge et produkt, som jeg brænder for"

Marion Huijink startede med at sælge pengeskabe, men hjertet lå hos lokale fødevarer fra hjemlandet Holland. Derfor startede hun for halvandet år siden Dutch Deli op, der i dag sælger specialiteter til den hollandske ambassade.

Offentliggjort 15.03.16 kl. 08:01 AF ANNA BERNSEN

Da Marion Huijink flyttede fra Holland til Danmark for at være sammen med sin danske kæreste Jasper, savnede hun både sin familie og venner, men også de oste, pølser og marmelader, som hun var vokset op med i Østholland. Det fik hende i 2014 til at åbne Dutch Deli.

Inden da havde Marion Huijink rejst rundt i hele Europa, hvor hun solgte produkter i en bred portefølje.

"Jeg ville gerne sælge et produkt, som jeg brænder for. Inden jeg startede Dutch Deli op, solgte jeg blandt andet pengeskabe, og det var et fint job med dejlige kunder, men det var ikke et produkt, jeg havde mit hjerte med i," siger Marion Huijink til FødevareWatch.

“ Inden jeg startede Dutch Deli op, solgte jeg blandt andet pengeskabe, og det var et fint job med dejlige kunder, men det var ikke et produkt, jeg havde mit hjerte med i.

Marion Huijink, ejer af Dutch Deli

Østholland er et område med mange bønder og gårde, og efter familiebesøg i Holland, havde Marion Huijink ofte de mange forskellige hollandske specialiteter med hjem til Danmark.

"Jeg kender mange landmænd fra min opvækst, der laver oste, pølser og marmelader, og jeg tænkte derfor, at måtte kunne sælge dem i Danmark. Det eneste, vi selv laver, er honningen" siger Marion Huijink.

Hollandske specialiteter

Ligesom Danmark, har Holland en rig tradition for mejeriproduktion, og derfor er konkurrencen fra de danske mejeriprodukter stor. Alligevel mener Marion Huijink, at hendes produkter er noget helt specielt.

"Vores goudaoste adskiller sig fra de danske. Den ene kommer fra et gårdmejeri og er økologisk, mens den anden er håndlavet af rå komælk på lille gård med kun 80 køer. Det er en specialitet, og der findes ikke noget lignende i Danmark," siger hun.

Køberne er både danskere og hollændere bosat i Danmark, og så har svenskerne også vist stor interesse for importvarerne. Kunderne tæller derfor flere osteforretninger, den hollandske ambassade, shoppingcentret Salling i Aarhus og fødevareregrossisten Inco.

Branding og kunder

Fremover vil Marion Huijink og Dutch Deli have tre ting i fokus: branding, at få nye kunder samt bevare nuværende kunder. Dutch Deli skal ud i nogle flere butikker, men det kræver, at kendskabet til de hollandske specialiteter bliver udbredt.

Relaterede

Ny shop skal få dansk mad ind i Holland

Lys fremtid for danske fødevarer i Holland

Holland, Tyskland og Danmark sammen om dyrevelfærds-erklæring

Seneste Fødevarer

Amerikanerne har fået smag for Paradis Is

Fødevarerboss bliver kaffechef

Fortsat underskud i Agger Foods

Advokat: EU-dom kan sikre 100 millioner i erstatning til slagterier

FødevareWatch
PRØV GRATIS I 30 DAGE ▶

Seneste nyt

Mest læste

- Amerikanerne har fået smag for Paradis Is | 12:57
- Professor kritiserer grøn tillægspakke – får ingen betydning for miljøet | 26.03
- 205 Shell-stationer får irsk ejer | 23.03
- Fødevarerboss bliver kaffechef | 23.03
- Fortsat underskud i Agger Foods | 23.03
- Advokat: EU-dom kan sikre 100 millioner i erstatning til slagterier | 23.03
- Landbrugets bidragssatser har ramt toppen | 23.03
- Carlsberg forlænger aftale med engelsk traditionsklub | 23.03
- Aarhusiansk sandwichkæde oven på igen efter underskud | 23.03
- Ingredienskongern rykker ind i Danmark | 23.03
- Markant lønhop til Pepsicos topchef | 23.03
- Fonterra hæver bundlinjen med 123 pct. | 23.03
- Minister vil slække på miljøkrav for mindre virksomheder | 23.03

[Se flere](#) | [Vis valgte](#)

"Når en ny butik skal forhandle vores varer, skal vi altid bruge lidt tid på at fortælle historien bag og hvilken slags ost eller pølse det er. Derfor laver vi de her små produktkort, hvor vi skriver, hvem der laver osten og hvorfor netop det produkt er specielt."

“ Det er fordelen ved at have en lille virksomhed, der er ikke så langt fra tanke til handling.

Marion Huijink, ejer af Dutch Deli

På kortene kan man derfor læse om både Gerards sennep og Teds chutneyer.

Virksomheden består lige nu kun af Marion Huijink og kæresten Jasper, der dog har et job ved siden af.

"Men det er sjovt, synes jeg. Når jeg får en idé eller bliver inspireret, så gør jeg det bare. Det er fordelen ved at have en lille virksomhed, der er ikke så langt fra tanke til handling," siger Marion Huijink.

Ny shop skal få dansk mad ind i Holland

Lys fremtid for danske fødevarer i Holland

Holland, Tyskland og Danmark sammen om dyrevelfærds-erklæring

Modtag nyhedsbreve fra FødevarerWatch gratis

Indtast din email

Tilmeld

FødevarerWatch

Søg efter artikel



SEKTIONER

Forside

Fødevarer

Drikkevarer

Landbrug/Fiskeri

Detail

Artikelarkiv

REDAKTØR

Jørgen Rudbeck

jr@fwatch.dk

Tlf.: 3330 8357

Mobil: 4010 8198

ANSV. CHEFREDAKTØR

Anders Heering

UDGIVER

[Watch Medier A/S](#)

ADRESSE

FødevarerWatch

St. Regnegade 12, 2. sal

1110 København K

Danmark

Tlf.: 3330 8388

[Kontakt FødevarerWatch](#)

[Om FødevarerWatch](#)

ANNONCERING OG SALG

Simon Holm Andersen -

Abonnement

simon@infowatch.dk

Tlf.: 7171 7439

Thomas Gynthersen -

Annoncering

thomas@infowatch.dk

Tlf.: 7171 7423

Thomas Gynthersen -

Jobannoncer

thomas@infowatch.dk

Tlf.: 7171 7423

ABONNEMENT

Prøv FødevarerWatch gratis eller få tilbud på et abonnement, der passer til lige netop dig eller din virksomhed.

fodevarewatch@infowatch.dk

Tlf.: 7077 7443