

## Innovation, iværksætterier og marketing

Med udgangspunkt i bilagene bedes du:

1. Redegøre for forskellige iværksættertyper og analysér Emma Bülow som iværksætter.
2. Analysere The Mallows marketing mix samt analysér hvilket segment The Mallows henvender sig til.
3. Diskutere fremtidsudsigterne for The Mallows.

1. redegøre for Business Model Canvas
2. Undersøg The Mallows marketingsmix og hvilke segment The Mallows henvender sig til.
3. perspektiver til egen virksomhed - business model canvas og innovation.

### Bilagoversigt:

Bilag A: Bilag A. Johan Bülow's lillesøster: "Jeg har fået iværksætteriet ind med modernmælken".  
Børsen. 17. december 2017. Uddrag.

Bilag B: Produktoversigt. [www.themallows.dk](http://www.themallows.dk)

Bilag C: Nu vil Bülow lave skumfiduser. Metroxpress.dk. 24.10.2016. Uddrag.

Bilag D: Billeder fra The Mallows Facebookside.

## **Bilag A. Johan Bülow's lillesøster: "Jeg har fået iværksætteriet ind med modernmælken". Børsen. 17. december 2017.**



24-årige Emma Bülow i produktionslokalerne i industrikvarteret i Glostrup. Fotos: Thomas Nielsen\_

### **Johan Bülow's lillesøster: "Jeg har fået iværksætteriet ind med modernmælken".**

**Hendes storebror har skabt et lakridsimperium. Men det skræmte ikke Emma Bülow fra selv at lave gourmetslik. I dag prøver hun at lære danskerne, at skumfiduser kan mere, end de lige tror. Og bagefter vil hun indtage verdensmarkedet.**

Hver lørdag hele sommerhalvåret fra hun var ti år gammel, fyldte Emma Bülow sin trækvogn med andensorteringsglas fra morens glaspusteri og trillede ned på torvet i Svaneke. Og så stod hun ellers der og solgte de sandblæste håndlavede glas, som moren, glaskunstner Pernille Bülow, ikke kunne afsætte. Emma Bülow elskede at tælle mønter og sedler og se summerne vokse i den lille røde pengekasse.

"Jeg har fået iværksætteriet ind med modernmælken," siger Emma Bülow.

"Min mor har altid været en kæmpe inspiration. Der er ikke de projekter, som hun ikke kan sætte i gang, og det kom helt naturligt, at jeg startede tidligt som egen chef. Jeg var den rigeste tiårige i Svaneke."

For et år siden lancerede lillesøsteren til lakridskongen Johan Bülow sin skumfidusvirksomhed The Mallows.

Efter tre års intens lærertid i Johan Bülow's lakridsforretning, Lakrids By Johan Bülow, var Emma Bülow klar til at præsentere danskerne for de marshmallows, som hun havde kreeret ved siden af jobbet.

Siden Emma Bülow i julen 2016 åbnede sin bod i Tivoli, er det gået stærkt. I løbet af det sidste år har hun både åbnet en butik i Magasins gourmetkælder på Kongens Nytorv og indgået en aftale med en norsk distributør.

Selvom julekaoset hersker i kælderens af virksomhedens rå produktionslokaler i industrikvarteret i Glostrup, mærker man ikke travlheden på den 24-årige Emma Bülow.

"Hele familien kommer i weekenden fra Svaneke for at hjælpe med at pakke. For vi er bagud. Selv min lillebrors kæreste fra efterskolen, som endnu ikke har mødt familien, kommer og giver en hånd med, og jeg har sagt til hende, at der bliver nok at se til. Men det er vel egentlig en meget passende introduktion til familien Bülow."

### Familien Bülows søde tand

Emma Bülow er vokset op med søde sager. Onklen solgte bolsjer i bolsjekogeriet i Svaneke, og hendes ni år ældre storebror Johan Bülow etablerede i 2007 sin lakridsforretning.

"Jeg kommer fra en slikfamilie. Jeg har fået sukker ind med drop, fra jeg var helt lille, og som barn var min yndlingslik den delfinformet skumlik Flipper."

Siden salget af de håndlavede glas på Svaneke Torv har Emma Bülow vidst, at hun ligesom sin bror skulle være iværksætter. Og når hun mindes sin barndom, husker hun særligt slikskabet i køkkenet og de sommeraftener, hvor hele familien var samlet på terrassen og grillede marshmallows. Derfra kom idéen om at skabe en skumfidus, som i konsistens var et møde mellem marshmallow og fransk nougat, men som de grillede sommergodter skulle være samlingspunkt for familier og venner.

*"Mange har spurgt mig, hvorfor jeg ikke har kaldt min virksomhed noget med Bülow, men jeg har aldrig ment, jeg havde brug for det stempel"*

## BLÅ BOG EMMA BÜLOW

### Privat

24 år. Bor på Frederiksberg med sin kæreste

### Uddannelse

Har gået på handelsgymnasiet

### Karriere

Har arbejdet i tre år i Johan Bülows lakridsfirma, Lakrids By Johan Bülow, før hun åbnede sit eget firma

### Bonus

Emma Bülow bliver altid spurgt, om hun er en del af "lakridserne"

### The Mallows

Emma Bülow skabte i 2016 marshmallow-virksomheden The Mallows

Skumfiduserne findes i otte smagsvarianter, hvor fem af varianterne er overtrukket med chokolade

Koster mellem 70 og 100 kr.

Emma Bülows skumfiduser kan både grilles og spises fra dåsen, og hun håber, at godbidderne kan være med til at samle folk.

Det var dog ikke ligetil at få den rette skumfiduskonsistens, og det krævede over 1500 forsøg i hendes lille køkken på Frederiksberg, før Emma Bülow opnåede den rette konsistens.

"Marshmallows er mere end bare slik. Konsistensen er fuldkommen anderledes, når den er grillet, end når den er rå.

Og så tror jeg på, at mine skumfiduser ikke nødvendigvis skal indtages i sofaen, men kan være med til at samle folk ved, at man f.eks. griller dem."

At have familien i centrum er essentielt for Emma Bülow, og det sammenhold ønskede hun at illustrere i sin virksomhed. Med inspiration fra tv-serien "The Simpsons" fandt hun frem til navnet The Mallows og skabte særlige figurer til hvert produkt, f.eks. hedder den syrlige skumfidus "Walther Hansen's Sour Lemon" og er en figur med et lidt pessimistisk syn på livet, som kun lever op, når han spiser den syrlige slik.

"Walter er lidt familien Mallows sure onkel, og så er han min yndlings, da jeg elsker syrlig slik. Gerne så syrligt, at det næsten gør ondt i kæberne."

### **Efter lakridskongen**

Spørger man Emma Bülow, om det har været en udfordring at træde i storebrors fodspor, medgiver hun, at det kan skabe forventninger fra folk.

"Selvfølgelig har jeg været inspireret af Johans succes. Men jeg har altid vidst, at jeg ville skabe mit eget. Mange har spurgt mig, hvorfor jeg ikke har kaldt min virksomhed noget med Bülow, men jeg har aldrig ment, jeg havde brug for det stempel."

Emma Bülows drømme er ligesom storebrorens store, og hun stræber efter, at hendes marshmallows vil blive efterspurgt i hele verden.

"Vi skal først have lært danskerne, at marshmallows er mere, end de går og tror. Men der er ingen grænser for mine ambitioner. Jeg tror på, at der er et stort marked i både marshmallowlandet USA og Mellemøsten, hvor de er vilde med rigtig sød slik, og man kan vist ikke komme udenom, at marshmallows er ret søde."

Bilag B: Produktoversigt. [www.themallows.dk](http://www.themallows.dk)



*Bianca Valentine's  
Rich Vanilla – 70 KR*



*Annabelle Sloane's  
Summer Berry – 70 KR*



*Walter Hansen's  
Sour Lemon – 70 KR*



*Lloyd Houston's  
Dark Liquorice – 100 KR*



*Penny-Joan Dupont's  
Smooth Caramel – 100 KR*



*Gabriel Rodriguez'  
Intense Banana – 100 KR*

Bilag C: Nu vil Bülow lave skumfiduser. [Metroxpress.dk](http://Metroxpress.dk). 24.10.2016. Uddrag.

I Tivoli vil der blive opsat en grill ved siden af butikken, så kunderne har mulighed for at grille skumfiduserne. Men når grillen løber tør for varme, og Tivoli lukker, vil Emma Bülow's virksomhed leve videre: Ambitionen har ingen limit. Det er planen, at jeg fra begyndelsen af 2017 opstarter som engrosvirksomhed, der sælger til små delikatesseforretninger, siger Emma Bülow.

Skumfiduserne vil blandt andet blive solgt i nogle af de forretninger, som 'Lakrids' allerede sælges i. De kan også købes på webshoppen, som åbner samtidig med butikken i Tivoli.

## Bilag D: Billeder fra The Mallows Facebookside.

