

NATURKØD

JAMMERBUGT

”Forløsning og optimering af naturkøds kommercielle potentialer”

Netværkets første workshop for projektets netværksdeltagere:
Danish Crown Aalborg, Nyord Ø-kød, Adam Price, Københavns Universitet, Rævhede
Naturprodukter, Salling, SEGES og Jammerbugt Kommune.

Den. 7. juni 2018 kl. 10-14

Program med henholdsvis naturareal med afgræsning og besøg hos Rævhede Naturprodukter.



Deltagerliste:

Saling Super Aarhus v. Christian Steen Hansen og
Bonnie Gormsen
Seges v. Per Spleth (afbud)
Peter Mortensen, Vækst Jammerbugt (afbud)
Palle Sørensen, Danish Crown (afbud)
Jenny Hviid, Skovsgaard Hotel
Kim Pedersen, Skovsgaard Hotel
Rikke Thoroe, Økologisk Landsforening
Kasper Kronborg, Restaurant Kronborg
Thomas Vestergaard Mathiesen, Comwell (afbud)
Søren Thomsen, Merkur Andelskasse (afbud)
Rune Havgaard, Rævhede Naturprodukter
Jimmy Lunde Havgaard, Rævhede Naturprodukter
Peter Brinkmann Kristensen
Marianne Fisker

Naturareal med afgræsning (naturpleje)

En kop kaffe og en bolle i felten og præsentation af deltagerne.



-FORDI DER ER FORSKEL

NATURKØD

JAMMERBUGT

Velkomst til Rævhede Naturprodukter, Sandmosevej 84, Pandrup. Tapas tallerken.



Netværksdeltagerne drøfter udfordringen med at få fortalt hele historien – da Naturkød jo rummer mange positive faktorer, som den bevidste forbruger i dag efterspørger i fødevarer.

Naturkød bør have en plads på markedet, men det skal markedsføres med fokus på økologi, klima og dyrevelfærd for at adskille sig.

Naturkød Jammerbugts produkter er unikke råvarer, hvor vi kender dyrenes race og hvor de har lavet naturpleje.

Dette kan markedsføres endnu stærkere med at arbejde mere med terroir begrebet.

-FORDI DER ER FORSKEL

NATURKØD

JAMMERBUGT

Oplæg v. Rune Havgaard, Rævhede Naturprodukter. Erfaringer med 1,5 års erfaring med naturkød: Slagterhåndværk, vurderingserfaring på naturplejedyr og modning.



Naturkød kræver ekstra meget arbejde i slagterledet, da der er en stor diversitet i råvaren. Fordele ved naturkød er, at der er en rigtig god storytelling. Et andet plus er det fedt, der lægges på dyret ved sommergræsning. Det giver en unik farve, duft og smag. Det gule fedt begynder at blive efterspurgt blandt kokke. Forbrugerne vil måske fortsat hellere have det hvide fedt. Her kan der være noget at arbejde med i markedsføringen.

Mht. smagen så er naturkød langt foran andet kød. Men smagen alene kan ikke gøre det. Der er udfordringer med kødets mørhed og forskellen på naturplejedyrenes forskellighed mht. bl.a. racer, fedme og alder ved slagtetidspunkt. Dyrene bevæger sig meget rundt på naturplejearealerne, hvilket påvirker kødets struktur og sejhed.



Modning (forædling af det ferske kød).

Krogmodning på de gængse 2 uger skal gerne udvides til at omfatte yderligere 4-6 uger for at opnå en jævn modning. Naturkød skal generelt også modnes længere. Udfordring ved modning er, at små udskæringer svinder for meget, da modningssvind kan være op til 15-20 % tab i væske. Og dette resulterer i en alt for høj pris på slutproduktet.

Udfordring ved håndtering af hele dyr. Forkødet er klar før bagkødet. På Rævhede har man erfaring med at kunne opnå fin mørhed ved modningsposer i Tubex. Der hoftehænges ikke i slagteleddet.

Forædlingen skal hænge sammen med den unikke råvare. Det tager TID at forædle og forbrugerne skal være parate til at betale en merpris for special produktet.

Det er en stor udfordring at lægge flere værdiforøgelses til på én gang. Den gode historie og særlige kvalitet ved råvaren og en høj grad af forarbejdning øger begge prisen, ift. alm. økologi. Det blev derfor diskuteret at en differentieret forretningsmodel, med en bulk linje (uden forarbejdning, men min. kvalitetsstandard) og en linje med forarbejdning, kunne være vejen frem.



Bespising og testsmagning af modnet kød.

NATURKØD

JAMMERBUGT

Rundvisning på Rævhede Naturprodukter, herunder modningsrum.



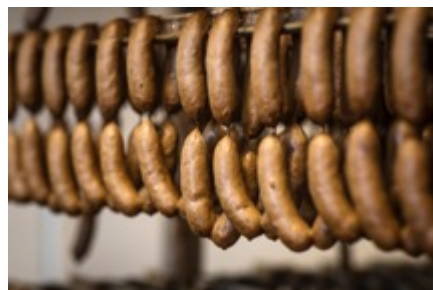
Rævhede Naturprodukter modtager kvarte eller grovparterede slagtedyrl til Naturkød Jammerbugt fra bl.a. Danish Crown DC. Udfordringen er, at det er et krav, at DC skal veje kødet inden det forlader slagteriet. Rævhede lægger filet, culotter mm. i modningsposer og "passer" produkterne før de ryger afsted til kunden.



På Rævhede produceres desuden alle pølser og charcuteri. Rævhede pakker og sender ud til kunderne.

Naturkød Jammerbugt er den administrative enhed, som selv har kontakt til kunderne (detail, grossist, restaurant/kantine mm).

Salg og markedsføring udføres af Naturkød Jammerbugt. Naturkød Jammerbugts store viden og erfaring vedr. naturpleje, racer, biodiversitet, klima, dyrevelfærd mm. gør markedsføring af produkterne unik.



Økologiske okse grillpølser med forskellige smagsnuancer lavet med økologisk rapsolie og i en lammetarm er et nicheprodukt på markedet.

Salamityper og charcuteri som bresaola lavet af oksekød fra økologiske naturplejedyr er også en efterspurgt vare i Salling Supers delikatesser.

Refleksioner og pointer fra dagens deltagere



Naturkød Jammerbugt er det firma i Danmark, der arbejder som bindeled mellem leverandører af naturplejedyr til producent- og salgsledet med hele fortællingen om naturkøds egenskaber og hvad det særlige ved dette kød er.

Naturkød Jammerbugts store force er Peter og Mariannes viden om naturpleje, biodiversitet, økologi, landmandskontakt, salg og markedsføring.

Som iværksætterfirma møder Naturkød Jammerbugt udfordringer på regler, da der indenfor branchen ikke skelnes til om man er en lille virksomhed med begrænsede ressourcer eller en stor fødevarerproducent med mange muskler.

Naturkød Jammerbugt arbejder med forandringsarbejde indenfor naturkød og at skabe et marked for produktet.

