

**Hvordan får vi Naturkød på menuen?**

**Gert Secher**

# Hvem er Tamaco?

- Tamaco A/S sælger fersk kød til slagterforretninger, grossister, detailhandel, catering, restauranter.
- Ansatte: 6
- Hovedkontor i Hasselager ved Århus
- En del af Tamaco Gruppen (omsætning +500 mio. DKK)



# Tamaco er leverandør af . . . .

- Økologiske grise fra Bertel Hestbjerg (Poppelgrise)
- Økologiske grise fra udvalgte producenter
- Økologiske kreaturer fra Thise
- Økologiske kreaturer fra udvalgte producenter
- Frilandsgrise fra Peter & Lene
- Med i projektet ”Naturen, en rentabel del af landbruget”



# Naturen, en rentabel del af landbruget

- Kordinerende mellem lodsejere, naturstyrelse og kommuner
- Konzept – krav til produktion
- Formidling af projektet
- Forbrugerundersøgelse
- Emballage og produktudvikling
- Leverandør netværk, rekruttering
- Producent rådgivning
- Kvalitetskrav
- Kommercielle krav – økologi, klimapåvirkning

Mulige interessenter i detailhandlen

Hvordan ser mulighederne ud for mark-up og placering i kategorien

Hvordan prissættes konceptet,

	Konventionelt okse	Konceptbaseret oksekød	Kødbævs koncepter	Økologi	Økologi med naturstyrede
Prisretning af koncept					
Pris-følsomhed markedet					
Brandkvalitet i forhold til alder					

Mulige interessenter i detailhandlen

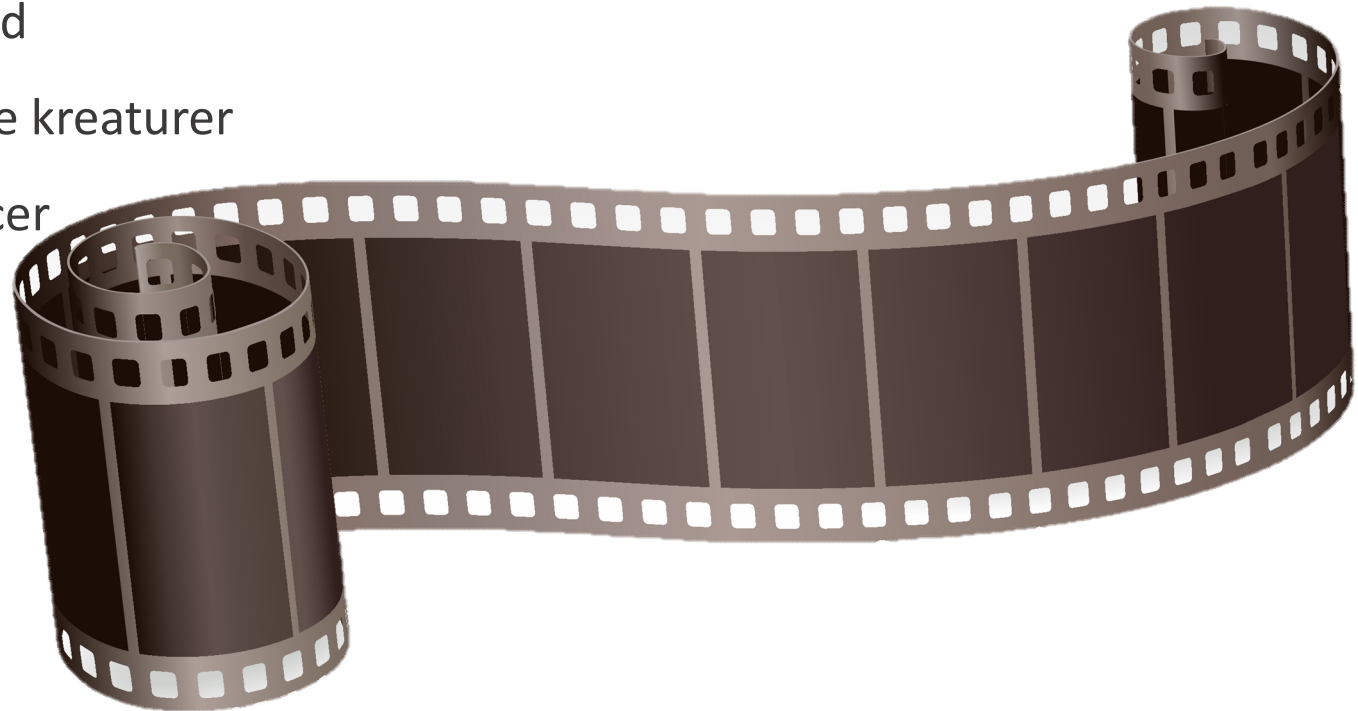
Potentielle aftagere	Pros	Cons
COOP	Har stort udbud i Danmark, almindeligt tilgængeligt	Alle kæder udfører faktisk business data
LIDL	Stor udbud af okse	
Aldi	Stor udbud af okse	
Nemlig.com	Kun dansk tilgængeligt	
MENY	Har priser og koncepter	

Mulige interessenter i grossist led

Potentielle aftagere	Pros	Cons
KødGrossisten	Har flere store butik kæder både som handler, der efterspørger unikke produkter der kan understøtte deres værdi	Bruger i høj grad Grøntopsordren afbød af specielle koncepter
GreensEngros	Hylder på økologi, leverer til flere grossister, restauranter og butikker primært i hovedstaden	Forholdvis lille omstilling, og har ny på markedet for fødevarer
Høfkrum Foodservice	Leverandør til flere store hotel kæder, og alle andre store kunder via Nordic Beef	Er de dækket af hvad der er i dag har af koncepter
Dansk Cater	Er leverandør til mange typer af virksomheder <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kædetor</li> <li>• Hoteller</li> <li>• Restauranter</li> <li>• Private selskaber</li> <li>• Cash &amp; Carry</li> </ul>	Kan være svært at formidle helt ud til de småbureau afdelinger Sågarbede skal efterfølgende tage ind ellerbe hos

# Producent kontakt og dialog

- Anders Lausten
- Mælkeproducent
- Mariager Fjord
- Xxx økologiske kreaturer
- Krydsningsracer



# Producent kontakt og dialog



<https://vimeo.com/340481604/6c57d6b703>

# Hvordan får vi Naturkød på menuen?



- Formidling
- Passion
- Fleksibilitet
- Anatomisk forståelse
- Klimaforståelse
- .....