

# Økologisk naturkød

Nye græsgange for din indtjening

Dit kvæg er svaret på ønskerne om klimavenligt oksekød i professionelle køkkener.

## Få nye kunder i tale. Du har en efterspurgt vare.

Økologisk naturkød er med til at løse klimaknuden for kokke og restauratører.

Oksekød er under pres som råvare i professionelle køkkener. Traditionelt oksekød belaster klimaregnskabet, og der skal findes innovative løsninger på at nedbringe CO<sub>2</sub>-belastningen i produktionen, hvis ikke oksekødet helt skal forsvinde fra menuen.

Økologisk naturkød kan være en del af svaret sammen med et nedsat kødforbrug.

### Nu skal I finde hinanden

Målet med denne folder er at inspirere naturplejere samt professionelle kokke, kantinechefer og restauratører til at finde hinanden i et gensidigt, frugtbart samarbejde til gavn for miljøet og vores fælles ansvar.



### Tiden råber på din råvare

- Naturkvæg plejer naturen og er med til at sikre biodiversiteten
- Græsset på arealerne får dybe rødder og binder dermed kulstof
- Kvæget udvikler intramuskulært fedt, som giver mere smag
- Høj dyrevelfærd og klimavenlig produktion går hånd i hånd
- Smagen og kvaliteten kan leve op til restauranternes høje standard, men det kræver, at du formidler naturkøds fordele til restauratørerne.

## Sådan gør du: Lær din kunde at kende.

Salg til professionelle køkkener handler om personlige relationer.

Restauranter, kantiner og andre professionelle køkkener prøver at sætte en høj standard for alt, hvad de lægger navn til. Som producent får du i reglen kun én chance, og derfor er det vigtigt at skabe en personlig relation. Du skal lære din kunde at kende.

- Investér tid i at lære din kunde godt at kende
- Prøv at forstå kundens filosofi om mad og menuer
- Vær realistisk – kan du levere dét, de ønsker?
- Invitér kunden med ud på marken, vær åben og ærlig
- Sørg for at give fyldestgørende information om dit produkt
- Vælg rette tid og sted til at tage kontakt til nye kunder

Det gode samarbejde kan have et langt tilløb, hvor I lærer hinanden at kende. Det giver som regel de bedste forudsætninger for en langvarig relation, hvor både du og din kunde udvikler jeres forretning og sammen får glade kunder i restauranten.

### Sæt dig i kundens sted

Professionelle køkkener, restauranter og kantiner kører meget stramme produktioner og er ofte pressede på både tid og budgetter. På mange måder den diametrale modsætning til dit kvæg, der græsser på marken i sit eget tempo.

- Overhold alle aftaler til punkt og prikke
- Lov ikke større leverancer, end du kan holde
- Husk at sætte dig ind i alle regler på området, som fx. leveringsforhold, sporbarhed til faktura mm.

Har du mod på det, kan du få helt nye forretningsmuligheder på menuen.



”Jeg leder efter noget oksekød, jeg kan være bekendt at servere på min restaurant.”

CHRISTIAN BØJLUND  
Kok og restauratør  
Restaurant Frederiksgade 42

## Kokkene er klar. Interessen er til stede.

Nu er det op til dig at levere det klimavenlige alternativ.

De fleste professionelle køkkener opererer med flere bundlinjer. Klima og miljø er for længst blevet en del af restauranternes verdensbillede, men de arbejder bredere end det, og den gode nyhed er, at økologisk naturkød kan imødekomme kravene fra flere af deres 'bundlinjer':

- **Gode spiseoplevelser** – den gode oplevelse for gæsten er altafgørende. Gæsterne skal gå glade hjem og anbefale stedet til andre.
- **Økonomi** – råvarer fra sæsonen, minimering af madspild, bruge mindre, men bedre kød, intelligently sammenlægning af menukort.
- **FN's 17 verdensmål** – ikke mindst mål nummer 12 skriver mange køkkener sig bag øret: Ansvarlig forbrug og produktion.
- **Arbejdsglæde** – mange køkkener beretter om stor tilfredshed, når man arbejder med kvalitetskød og økologi = godt håndværk.

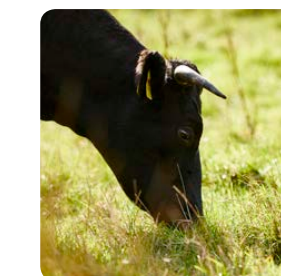
Du kan finde flere informationer om naturkvæg her

**Om projektet:**  
agrovast.se/eu-projekt/projekt-x/

**Dansk side om projektet:**  
okologi.dk/landbrug/projekter/kvaeg/koedproduktion/efterspoergselsdrevet-innovation

**Folderen ”Salg af fødevarer til Food-service markedet”:**  
goderaavarer.dk/materialer

**Se desuden filmene:**  
okologi.dk/naturkoed





# Økologisk naturkød

Oksekød du kan være bekendt



Økologisk naturkød er et velsmagende svar på nogle af dine miljøudfordringer.

## Kød med omtanke. Det bæredygtige valg.

Prøv et nærliggende alternativ til konventionelt produceret oksekød.

Klimadebatten raser, og holdningerne til klimabelastningen, økologi og miljørigtig fødevarerproduktion er for længst blevet mainstream. Fra at være en sag for de få, er det i dag Familien Danmark, der tager stilling til, hvad der skal på tallerkenen.

Som professionel kok, restauratør eller kantinechef kan du vælge at fortsætte som hidtil, skære ned på klimabelastningerne eller helt vælge fx oksekød fra. Den gode nyhed er, at økologisk naturkød tilbyder en mellemvej i stedet for enten-eller.



### Kender du Økologisk naturkød?

- Naturkvæg går på ekstensive arealer, som de plejer gennem græsning
- Kvæget er med til at sikre biodiversiteten og er 100 procent økologisk
- Det er typisk tre racer: Dexter, Galloway og Skotsk Højlandskvæg
- Racerne er meget hårdføre og kan gå ude året rundt i Danmark
- Kødet er med sin intramuskulære fedtmarmorering meget delikat

### Målet med denne folder

Vi vil gerne inspirere til, at professionelle kokke, restauratører og kantinechefer får øjnene op for et velsmagende, naturligt og klimavenligt alternativ, der giver køkkener og kunder valgfriheden tilbage. Målet er at starte en dialog med landets naturplejere om deres kvæg og kødproduktion.

## Sådan gør du: Vælg kød med omtanke.

Økologisk naturkød er ikke storproduktion.

Ved at vælge økologisk naturkød vælger du også en god og inspirerende historie, du kan fortælle dine gæster. Det hårdføre kvæg, der lever det 100 procent frie liv, plejer naturen og skåner klimaet er med til at profilere dit køkken som grønt og innovativt. Men du må ikke forveksle det med traditionel storproduktion:

- Prisen er lidt højere end for konventionelt kød
- Naturkød er en sæsonvare, hvor du skal aftale levering med din leverandør
- Kvaliteten afhænger af sæson og slagtetidspunkt – tag en snak med din leverandør
- Det er fiberholdigt kød med intramuskulær fedtmarmorering
- Din faglighed kommer i spil, men belønningen venter



Galloway



Dexter



Skotsk Højlandskvæg

Tænk også på, at du med økologisk naturkød får en råvare med en god historie, med exceptionel dyrevelfærd og – ikke mindst – med fuld sporbarhed. Det er oksekød, der passer perfekt til en ny tids klimabevidste kunder.



### De tre vigtigste racer

Kvægracerne, der bruges til det økologiske naturkød, skal være robuste, langhårede og naturligvis i stand til at trives under åben himmel. Kvæget går nemlig ude hele året og lever af græsning på de arealer, der skal plejes. I dag er det primært disse tre racer, der bliver brugt til formålet i Danmark:

## Et grønnere valg. Økologisk naturkød.

Sæt klima på menuen uden at gå på kompromis med smagen.

De gode argumenter står i kø for dig, der ønsker at profilere dit køkken på klimaet, men nægter at gå på kompromis med variation, inspiration og velsmag: økologisk naturkød tilbyder punkt for punkt et reelt alternativ, der ikke er eksotisk, men bogstavelig talt vokser ud af den danske muld:

- **Høj grad af dyrevelfærd** – kvæget går ude hele året, har exceptionelt god plads og kan til fulde udleve sin naturlige adfærd.
- **Klimavenligt** – græsset på arealerne får mulighed for at udvikle dybe rødder, så det kan binde masser af kulstof fra atmosfærens CO<sub>2</sub>.
- **God spisekvalitet** – racerne, der bliver brugt til naturpleje, udmærker sig ved høj spisekvalitet, når de bliver slagt på rette tidspunkt.
- **Biodiversitet** – naturkvæg holder invasive og hurtigt voksende græsarter nede i svært tilgængelige områder – et plus for biodiversiteten.
- **Milljøvenligt** – når kvæget selv finder sin føde i naturen, belastes miljøet ikke ved at producere foder til dyrene.

Du kan finde flere informationer om naturkvæg her

**Om projektet:**  
[agrovast.se/eu-projekt/projekt-x/](http://agrovast.se/eu-projekt/projekt-x/)

**Dansk side om projektet:**  
[okologi.dk/landbrug/projekter/kvaeg/koedproduktion/efterspoergselsdrevet-innovation](http://okologi.dk/landbrug/projekter/kvaeg/koedproduktion/efterspoergselsdrevet-innovation)

**Folderen "Salg af fødevarer til Food-service markedet":**  
[goderaavarer.dk/materialer](http://goderaavarer.dk/materialer)

**Se desuden filmene:**  
[okologi.dk/naturkoed](http://okologi.dk/naturkoed)



"Kvæget er aktiv naturpleje og er med til at ophobe kvælstof i jorden. Det giver dig klimavenligt kød."

PETER BRINKMANN  
KRISTENSEN  
Naturplejer