

Øget afsætning af økologiske kyllinger - hvad skal der til?

Du indbydes hermed til at deltage i en workshop om mulighederne for at øge afsætningen af økologiske kyllinger. Se vedlagte program.

Kyllingekød er et af de produkter, hvor der er størst forskel mellem den økologiske og den konventionelle produktionsform, når det gælder dyrevelfærd og kvalitet. Alligevel er under 1 pct. af kyllingerne på de danske spiseborde økologiske, og halvdelen af dem er importeret fra udlandet. Set i forhold til andelen af økologi i andre varegrupper er der således et kæmpe potentiale for at øge salget af økologisk kyllingekød – også selv om de økologiske kyllinger er dyrere end konventionelle.

Erfaringer fra alternative afsætningsnetværk, som f.eks. Gothenborg Frilandsfjerkræ viser, at det godt kan lade sig gøre at producere, forarbejde og afsætte kyllinger i forskellige størrelser og til en meget højere pris, end vi normalt ser i supermarkedet. Men det kræver, at merværdien af de økologiske kyllinger bliver understreget og formidlet langt bedre til forbrugerne. Dette forudsætter nytænkning og koordinering mellem alle led i værdikæden for at finde nye udviklingsveje, der ikke udelukkende fokuserer på standardisering og effektivisering, men også på kvalitet og differentiering.

Vi inviterer dig derfor til at være med til at tænke de nye tanker sammen med andre centrale interessenter fra hele fødevarekæden. Formålet med workshoppen er at afsøge og diskutere mulighederne for nye udviklingsveje for økologiske fødevarekæder for slagtekyllinger. Arrangøren er Organic RDD-projektet "Diversitet og Integritet i Økologisk Slagtefjerkræproduktion" (MultiChick), som finansieres af Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram.

Workshoppen afholdes: Den **13. maj** 2015 kl. 9:30 til kl. 15:00

Sted: Gothenborg, Gothenborgvej 3, 8653 Them

Projektet vil være vært for en frokost, og deltagelse er gratis. Af hensyn til arrangementet er seneste frist for tilmelding den 30. april 2015.

Tilmelding sker pr. mail til [Lene Kirkegaard](mailto:lene.kirkegaard@agro.au.dk) [lene.kirkegaard@agro.au.dk].

Yderligere spørgsmål: Egon Noe, AU (egon.noe@agro.au.dk) 87158038.

Resultatet af dagens diskussioner samles i en overordnet karakteristik af nye udviklingsveje for økologiske fødevarekæder målrettet interessenterne i værdikæden for økologiske kyllinger.

På vegne af projektgruppen

Med venlig hilsen

Egon Noe



Projektgruppen:

Sanna Steinfeldt, AU, Projektleder

Ricarda Engbjerg, AU

Susanne Terkelsen, DLG

Jette Søholm Petersen, Seges

Hardy Eskildsen, Topæg

Asger Petersen, Økologisk kyllingeproducent

Lone Hedegaard, Økologisk Fjerkræproducent Gothenborg



Program

9:15 **Kaffe**

9:30 **Velkomst, internationale erfaringer og introduktion til MultiChick-projektet**

Rundt om i Europa skyder Der i disse år en række nye afsætningsinitiativer op, der forsøger at opskalere økologisk fødevarerproduktion med fokus på kvalitet og værdier. I et Europæisk projektsamarbejde (HealthyGrowth) har vi studeret 20 sådanne initiativer, og nogle af de centrale erfaringer herfra vil danne udgangspunkt for dagens diskussioner.

Egon Noe & Sanna Steinfeldt – Aarhus Universitet

10:55 **Kyllingen som mad, nu og i fremtiden**

Hvilken værdi har kyllingen som produkt og som måltid i den moderne fødevarerproduktion, og hvordan kan dette gentænkes? Birgitte Escherich giver med udgangspunkt i mange års virke indenfor sundhed, gastronomi, smagssensorik og økologi sit bud på spørgsmålet.

Birgitte Escherich - Kostkompagniet

10:25 **Fremtidens øko-kylling – bedre eller billigere?**

Hvad skal vi fokusere på, for at øge forbruget af økologiske kyllinger? Skal vi effektivisere værdikæden og få prisen længere ned – eller skal vi skabe mere differentiering i kategorien, og større værdi og oplevelse for forbrugeren? Kan vi nogen af delene - hvordan? Martin Bregnballe, partner i Nordic Foodworks vover et øje og kommer med sine bud, baseret på hans indsigter fra øko-kyllingeprojekter, og fra hans tid som Udviklingsdirektør for Claus Meyers virksomhedsgruppe.

Martin Bregnballe, partner i Nordic Foodworks

10:55 **Hvordan får vi retfærdiggjort, at den økologiske kylling er 2-3 gange så dyr som en konventionel?**

Hvilke muligheder og barrierer findes der i forhold til at omstille detailhandlen til et større fokus på kvalitetsfjerkræ? Klaus Bentzen fra Newdan Food Trading giver sit bud på spørgsmålet. Newdan Food Trading er en handelsvirksomhed, der har eksisteret i mere end 25 år, som er specialiseret i at formidle og forhandle kvalitets fjerkræ til detailbranchen.

Klaus Bentzen - Newdan Food Trading

11:25 **Kyllinger kan tænkes alternativt (Introduktion og kyllingesafari på Gothenborg)**

Indehaver Lone Hedegaard viser rundt på Gothenborgs 50 tdl. økologisk jord i det midtjyske højland og fortæller hvordan fjerkræproduktionen alternativt kan organiseres fra produktion over forarbejdning til salg. Gothenborg producerer kompromisløst økologisk fjerkræ, har selskabslokaler, stort landkøkken og en gårdbutik.

Lone Hedegaard – Gothenborg

12:20 **Frokost**

12:55 **Marked, ressourcer og relationer - lokale fødevarer, helt frem til forbrugeren**

Hvilke kvalitetselementer skal danne rammen om den økologiske kylling version 2.0 og hvordan kan vi i fællesskab udvikle en markedsplatform, der imødekommer forbrugernes forventninger? Som udgangspunkt for diskussionen giver Bjarne Agger Sidelmann sit bud på problematikken. GO LOCAL er en fødevarer-entreprenør virksomhed, der fungerer som markedsføringsplatform for mange, dygtige, små fødevarerproducenter med smag og kvalitet i centrum.

Bjarne Agger Sidelmann – GO LOCAL

13:15 **Identifikation af nye udviklingsveje for økologiske fødevarer kæder for slagtekyllinger**

Skal vi tænke i at udvikle helt alternative afsætningsnetværk, innovative kyllingeprodukter, nye kommunikationskanaler eller noget helt tredje - hvad skal der til? Grupper sammensat af interessenter på tværs af fødevarer kæden vil arbejde med disse spørgsmål med en ambition om at give konkrete bud på fremtidige udviklingsveje.

14:30 **Præsentation og fælles opsamling**

15:00 **Tak for i dag**

