

Den unge forbruger foretrækker økologisk grisekød

Når 11 økologiske landmænd på søndag slår dørene op til SOfari, forventes der mange besøg fra unge forbrugere. En ny analyse fra GfK Danmark viser nemlig, at danske unge prioriterer økologi, når der skal grisekød på gafflen.

En stor økologisk so, der smider sig i en kølende mudderpøl. Eller hvad med en "teenage-gris", der piler rundt på græsmarken under åben himmel?

Syn som disse venter gæsterne til årets SOfari, der finder sted søndag den 26. maj. Her kan danskerne opleve det økologiske griseliv fra første parket, når 11 økologiske griseproducenter fordelt over hele landet inviterer danskerne med ud i grisemarken.

SOfari arrangeres for 10. gang af FØKS, der er en forening af økologiske griseproducenter, som brænder for deres arbejde med øko-grise. Økologisk landmand og formand for FØKS Randi Vinfeldt ser frem til at vise danskerne, hvad der gør den økologiske griseproduktion unik.

- I den økologiske produktion prøver vi at tilpasse os dyrenes naturlige behov. Grisene får valgmuligheder. De får frisk luft hver dag, og de har plads til røre sig. Søerne kan følge deres instinkter og bygge rede. Det er god dyrevelfærd i mine øjne. Det er vigtigt, at forbrugerne får den viden om, hvordan de økologiske grise vokser op, så de kan tage et kvalificeret valg, når de køber ind til aftensmaden, siger Randi Vinfeldt.

Forventer mange unge

SOfari er traditionen tro en populær begivenhed blandt børnefamilier og unge. Og særligt de unge er glade for økologisk grisekød. En ny analyse fra GfK Danmark viser, at de unge danske forbrugere i høj grad prioriterer, at deres grisekød er økologisk.

Ifølge GfK køber de unge under 29 år generelt ikke store mængder grisekød, men når de endelig gør det, er det i højere grad økologisk, end når vi sammenligner med den gennemsnitlige husstand. De unge under 29 år køber således kun 3,5% af det samlede salg af konventionelt grisekød, mens aldersgruppens andel udgør 10,1% af den solgte mængde øko-grisekød i Danmark.

- De unge har et øget fokus på at spise mindre, men bedre kød, siger Nina Preus, der er forbrugersociolog hos Landbrug & Fødevarer og forklarer, at det er en af grundene til det økologiske grisekøds popularitet hos de unge forbrugere.

- Vi ser en generel tendens til, at nogle forbrugere skærer lidt ned på deres indtag af kød og måske endda har dage, hvor de helt undlader kød. Den tendens er især stærk blandt de unge. Derudover ser vi en tendens til, at når de unge køber kød, så vælger de til gengæld at bruge deres penge på dyrere og bedre udskæringer – og for eksempel på kød, hvor der har været særligt fokus på dyrevelfærd, siger Nina Preus .

Hvis man tager til SOfari på søndag, vil man ved selvsyn kunne opleve denne dyrevelfærd ude på de danske, økologiske grisegårde.

Om SOfari:

SOfari arrangeres af FØKS i samarbejde med Landbrug & Fødevarer, Økologisk Landsforening, Friland A/S og Tican. SOfari er gratis for alle og finder sted søndag d. 26. maj. På sofari.dk kan man se, hvilke gårde der holder åbent og de enkelte gårdes åbningstider, ligesom man kan læse mere om øko-grisens liv.



Pressemeddelelse

23. maj 2019

Har du brug for yderligere oplysninger, eller ønsker at dække eventet, er du velkommen til at kontakte:

Hanne Børsch, tovholder for SOfari, Landbrug & Fødevarer, tlf. 33 39 40 33, hab@if.dk

Randi Vinfeldt, formand for FØKS, tlf. 40 17 78 41, randi-vinfeldt@hotmail.com