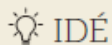


SALG OG NYE KONCEPTER



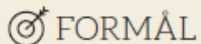
Lokal og direkte
afsætning er
IKKE for amatører

LOKAL & DIREKTE AFSÆTNING



IDÉ

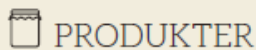
- Hvad?
- Hvordan?



FORMÅL

Hvorfor vil du dette?

- Din historie
- Husk kundeperspektiv



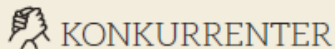
PRODUKTER

- Egne
- Indkøbte
- Forarbejdning
- Prisniveau
- Tilberedning
- Mærkning



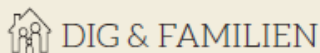
ØKONOMI

- Drift
- Finansiering
- Investering
- Privat
- CVR nummer
- P-nummer
- Omsætningskrav
- Budget
- 0-punktsomsætning
- Omkostninger
 - faste
 - variable
 - svind



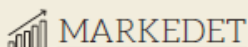
KONKURRENTER

- Hvem?
- Hvor?
- Størrelse?
- Produkter?



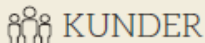
DIG & FAMILIEN

- Roller
- Ressourcer
- Tid
- Privat
- Interesser



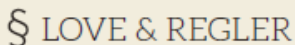
MARKEDET

- Op/ned?
- Kategori?
- Sæson?
- Prispres
- Vækst/stagnation
- Webshop
- Oplevelser



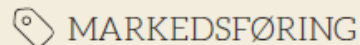
KUNDER

- Hvem?
- Hvor mange?
- Hvorfra?
- Gennemsnitskøb
- Forbruger/detail/engros/kok
- Nye/gamle



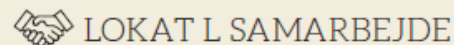
LOVE & REGLER

- lokalafsaetning.dk
- Primær drift
- Økologi
- Gårdbutik/stalddør
- Marked
- Engros
- Forarbejdning



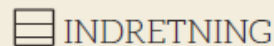
MARKEDSFØRING

- Inspiration
- SoMe
- Øko-budskaber
- PR
- Skilte
- Tilbud
- Ambassadør
- App



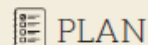
LOKAL L SAMARBEJDE

- Specialhandel
- Detail
- Kok
- Andre producenter
- Skoler
- Erhvervsnetværk
- Virksomheder
- Mentor



INDRETNING

- Skiltning
- Kundetrafik
- Adgangsveje
- Hygiejne
- Indgangsparti
- Egne varer
- Indkøbte varer



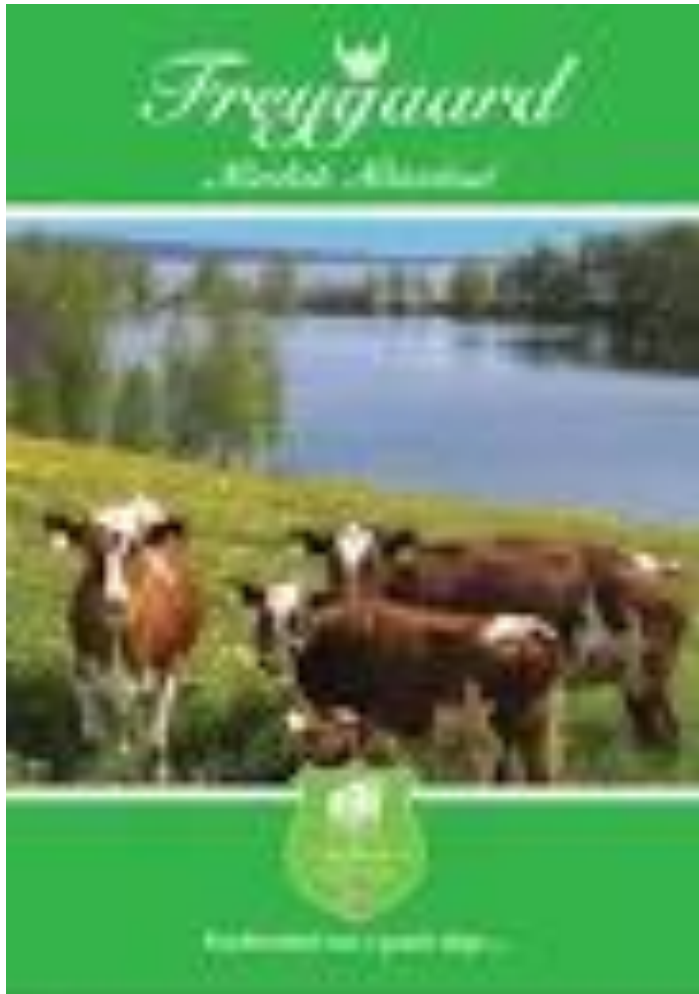
PLAN

- Hvad?
- Hvordan?
- Hvem?
- Hvornår?
- Økonomi?

IDÉ -> nyt koncept -> NATURKØD



Verdens bedste kød



Freygaard mærket står for nordisk kvalitet: spisekvalitet, dyrevelfærd, naturlige fødevarer samt en produktionsform med hensyntagen til fødevarer sikkerhed og miljø.

Navnet Freygaard er inspireret af guden Frey, som var en af de vigtigste guder i den nordiske mytologi. Han var særligt

knyttet til afgrøder, landbrug, velstand og frugtbarhed

Kvægopdræt i Finland

- foregår som det foregik for år tilbage i andre EU lande - dvs. på mange mindre bedrifter med et mindre antal kvæg pr. bedrift. Kun omkring 1% af det samlede antal kvæg i EU lever og slagtes i Finland.

Jorden dyrkes heller ikke nær så intensivt, og der lægges stor vægt på dyrevelfærd og fødevarer sikkerhed.

FORMÅL



Hvorfor er det en god idé?

- HUSK kundeperspektiv – kunde skal kunne spejle sig i dit HVORVOR!
 - Grundlaget for din historiefortælling

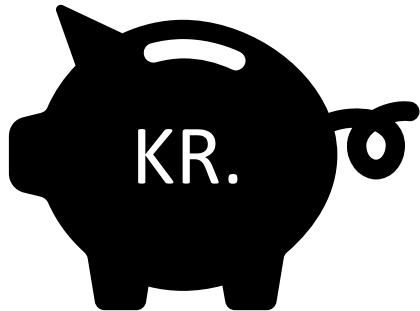


DIN HISTORIE

- Fra 1 fjer til 5 høns

- Gårdbutik – her kan du selv fortælle historien til forbrugeren
- Detailhandlen – forbruger
 - her skal indkøberen, salgsvisen, slagteren genfortælle din historie
- Engros – > restaurant / køkken -> forbruger
 - Her skal grossist og det professionelle køkken genfortælle din historie
- Restaurant -> her skal kokken og tjeneren genfortælle din historie

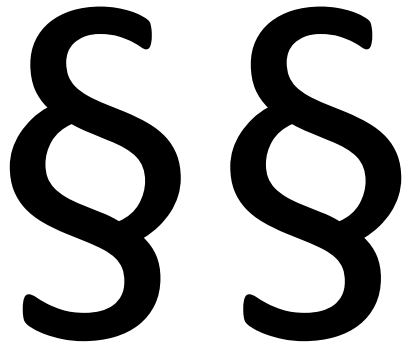
ØKONOMI



- Omsætningskrav / 0-punktsomsætning
- Budget
- Omkostninger
 - Faste
 - Variable
 - Svind
 - Uforudsete udgifter
- Prissætning på HELE dyret inkl. din løn!

KAN NATURKØD PRISSÆTTES HØJERE END ANDET KØB???

LOVE & REGLER



- Primær drift
- Økologi
- Gårdbutik / stalddør
- Engros
- Markeder
- Videre forarbejdning
- Detail

www.lokalafsaetning.dk

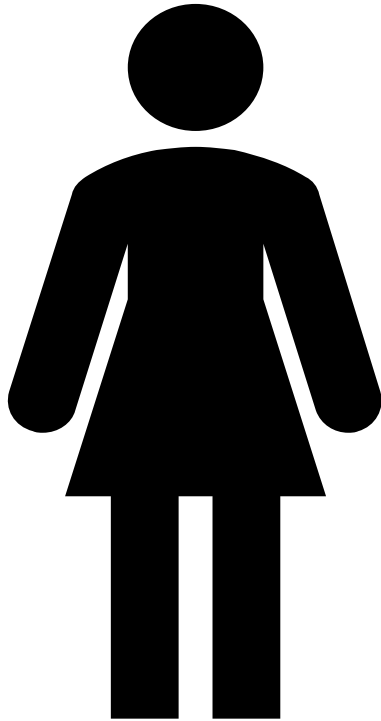
KUNDER



- Hvem er de?
- Forbruger / detail / engros / restaurant
- Idealister / madentusiaster
- Hvor mange kunder skal du have?
- Hvor kommer kunderne fra?
- Nye / bestående
- Kantine, restaurant, cafe, hotelkæde

Den første salg er IKKE det sværeste – det svære er gensalget!!!!

KUNDER



- Sæt dig ind i kundens behov? Og Kundens verdens billede.
- Husk du har et helt dyr, der skal sælges – det ved kunden ikke - og det er ikke kundens problem.
- Giv evt. en prøve til kokken / køkkenet. Det er en billig investering i en mulig kunde

MARKEDET



- Vækst / stagnation / nedgang?
- Sæson
- Prispres
- On-line
- Oplevelser – kan man se dyrene????

MARKEDSFØRING

- husk hvem der er målgruppen



- Inspiration – se hvad andre gør godt
- SoMe – brug dem professionelt
- Øko-budskaber
- PR
- Skilte
- Tilbud
- Ambassadører
- Apps – ex. Goforlocal



DU STØTTER ØGET DYREVELFÆRD
DU FÅR FÆRRE TILSÆTNINGSSTOFFER
DU BESKYTTER NATUR OG GRUNDVAND
DU SPARER DIG SELV FOR SPRØJTEMIDLER



LOKALT SAMARBEJDE SAMARBEJDE MELLEM PRODUCENTER



PLAN



- Hvad
- Hvordan
- Hvem
- Hvornår
- Økonomi

HVEM KAN SLAGTE ØKOLOGISK?



SLAGTEHUSE.DK

Hvad søger du?

UDSKÆRINGER / OPSKRIFTER

OM

SLAGTEHUSE

KØDKONTROL

DYREVELFÆRD

FØR SLAGNING

ØKOLOGI

KONTAKT

LOGIN

VIRKSOMHEDER

Dyr

Kvæg Svin Får Ged Kanin Fjerkræ Oprættet vildt Hest Hjortevildt

Økologikontrolleret til

Slagtning Opskæring/pakning Forarbejdning/pakning

Fritekst søgning

Søg på postnr., by, adresse, m.m.

Nulstil filtre

Navn	Adresse	Tlf.	Email	Øko.kontr. til	Dyr
Aidt Slagtehus	Bavnehøjvej 1 8881 Thorsø	86 96 69 43	aidt-slagtehus@fibermail.dk	Slagtning Opskæring/pakning Forarbejdning/pakning	Kvæg Svin Får Ged
Bjergstedslagteren ApS	Bjergsted Byvej 5 4450 Jyderup	59 27 63 63	post@bjergstedslagteren.dk	Slagtning	Kvæg Svin Får Ged
Bjerre Kød	Bjerrevej 346	75 68 15 11	mail@bjerre-koed.dk	Slagtning	Kvæg

<http://slagtehouse.dk/oekologi.aspx>

Man kan IKKE være
ekspert på alt!

- Spørg om hjælp
- KØB hjælp

