

# MAD & MARKED

PÅ  
MARKEDET



AF HELENE BIRK, MARKEDSCHEF  
ØKOLOGISK LANDSFORENING

## KLAR TIL AT INDTAGE SVERIGE

Alene de seneste to år er eksporten af dansk økologi til Sverige og Norge steget med henholdsvis 50 og 65 procent, og den udvikling har potentiale til at tage yderligere til i fart.

Danmarks position som økologisk foregangsland er fortsat en dørråbner på vores eksportmarkeder – ikke mindst i Norden. Det giver de danske virksomheder en klar fordel, og det skal udnyttes i en tid, hvor økologien vokser med rekordfart i både Sverige, Norge og Finland.

Det rummer på den ene side et voksende potentiale for den danske øko-eksport. Og samtidigt stiller det krav til de økologiske virksomheder om at være på tæerne, hvis danske øko-varer skal være med til at mætte den voksende øko-appetit hos forbrugerne i vores nabolande, hvor der kommer flere og bedre økologiske producenter på markedet dag for dag.

“ Danmarks position som økologisk foregangsland er fortsat en dørråbner på vores eksportmarkeder – ikke mindst i Norden.

Det tyder også meget på, at de danske øko-virksomheder er bevidste om det. I næste uge drager 25 danske virksomheder således til Malmø i et fælles eksportfremstød, arrangeret af Organic Denmark på Nordic Organic Food Fair.

Det er den største tilslutning, der indtil nu har været på den forholdsvis unge messe. Her vil indkøberne blive præsenteret for et bredt udvalg af dansk økologi – lige fra oste, fisk, is, mel, safte, juice, grødblandinger, supper og chokolade til Kombucha, champignon, vingummi, babygrød, kiks og chiafrø.

De 25 økologiske virksomheder kan drage afsted til Sverige med vished om, at der er lavet et grundigt forarbejde. I det seneste år har Organic Denmark-teamet i alt holdt møder med 13 dagligvarekæder og grossister fra de nordiske markeder og sikret, at indkøberne ved, hvad verdens førende økologi-nation har at byde på. Mange af dem har allerede tilkendegivet, at de lægger vejen forbi den danske fællesstand på messen.

Faktisk er vi slet ikke til at komme udenom. Dansk økologi kommer til at dominere Nordic Organic Food Fair med den største fællesstand i hele messehallen. Vi er klar til at indtage Sverige med dansk økologi!



Blended grøntkålssuppe er en af de 24 supper, som indgår i 'Den sejeste suppekur', som bliver produceret af Halkær Ådal Økologisk.

## Halkær satses på slankesupper

Lanceringen af 24 nye slankesupper og en vegankasse styrker giver Halkær Ådal Økologisk flere ben at stå på

### FÆRDIGRETTER

AF JAKOB BRANDT

'Den sejeste suppekur'. Sådan præsenterer Coop.dk de 24 slankesupper, som Halkær Ådal Økologisk netop er begyndt at producere for netbutikken.

Supperne er udviklet i samarbejde med Martin og Zennie Bonde Mogensen, som driver behandlingsstedet Kroppsinstituttet, og salgskøber Kate Bryrup fra Halkær Ådal Økologisk har store forventninger til det nye suppekoncept.

- Det er målrettet danskere, der har lidt for travlt og trænger til at gøre noget godt for sig selv, og supperne giver os endnu et ben at stå på, så vi ikke vælter, hvis et andet ben brækker, siger hun.

### Måtte arbejder på højtryk

Idefolkene bag suppekuren, Martin og Zennie Bonde Mogensen, henvendte sig først i juni måned til Halkær Ådal Økologisk, da de gerne ville have nogle kompetente mennesker til at testproducere og prøvesmage deres opskrifter.



### Den sejeste suppekur

Suppekuren omfatter 24 veganske supper fra Halkær Ådal Økologisk. De er udviklet i samarbejde med Martin og Zennie Bonde Mogensen, som driver behandlingsstedet Kroppsinstituttet, der hjælper både elitesportsfolk og private på sporet af en sundere livsstil.

► Læs mere på mad.coop.dk

- Vi arbejdede på højtryk for at udvikle de 24 supper, som skulle være klar til, at Martin og Zennie lancerede bogen om deres suppekur. I august spurgte de os, om vi også ville producere supperne, og så fik vi rigtig travlt, for man kan ikke bare gange mængden op uden også at justere på opskrifterne, siger Kate Bryrup, som

akkurat nåede i mål til lanceringen 28. oktober.

- Jeg tror, at det kan blive stort, siger Kate Bryrup, som i øjeblikket bruger en del tid på arbejdet med en ny hjemmeside og en ny webshop, som skal gøre det endnu mere attraktivt for forbrugerne at købe de økologiske Halkær-produkter over nettet.

### Ansætter flere folk i køkkenet

Det er nu fire år siden, at Kate Bryrup og Edith Agerbo dannede Halkær Ådal Økologisk og lejede sig ind i et stort køkken under et plejecenter i Løgstør. Siden har de to partnere udviklet en stribe færdigretter, som er skræddersyet til forskellige kundesegmenter.

Parret har fået masser af ros for det høje kulinariske niveau på deres frostmadskoncept, men salget har ikke levet op til forventningerne.

- Vi er ellers inde med vores produkter hos både Irma og nemlig.com, men salget flytter sig ikke så meget.

Men der begynder at ske noget. Halkær har lavet en aftale med en ny investor, og af firmaets seneste nyhedsbrev fremgår det, at Halkær har ansat kokken Ditte Werner og en ny medarbejder i produktionen, så det lysner i Halkær, som sidste år kom ud med et lille underskud.

- Nu glæder jeg mig til selv at starte på en seks dages suppekur, som er med til at give fordøjelsen ro, siger Kate Bryrup.