

ALLÉGÅRDEN – EN VISIONÆR KØDPRODUCENT MED SPECIALE I GOURMETKYLLING – FRA JORD TIL BORD



Af Jette Søholm Petersen, chefkonsulent i slagtekyllinger hos SEGES

Allégården ligger smukt i landsbyen Melby på Nordfyn – tæt på Vissenbjerg og Odense. Her har Birgit og Jens Jensen gennem de seneste 28 år opbygget og udviklet virksomheden Allégårdens®, som står for kvalitetsprodukter af fjerkræ, lam og gris.

Birgit og Jens startede med at drive Allégården som et fritidslandbrug med produktion af kyllinger. Bedriften blev siden hen udvidet med gæs, ænder, kalkuner, lam og perlehøns. I 2006 designede og byggede Birgit og Jens Allégårdens eget fjerkræslagteri, og i 2010 etablerede de et pøsemageri. Dermed blev Allégårdens produktionskæde komplet fra jord til bord. Virksomheden beskæftiger i dag ca. 5 fuldtidsansatte i slagteperioderne, og genererer en årlig omsætning på godt 4 mio. kr. Allégårdens produkter sælges frosne eller tørrede (spegepølser) direkte fra webshop og gårdbutik under varemærket Allégårdens®. Varerne leveres til aftalte steder rundt i hele Danmark. Jens står for pasningen af gårdens dyr, og begge står de for slagteriet og opskæring.

Pøsemageriet er uddelegeret til en medarbejder. Birgit arbejder med at afsætte varerne samt pleje af kunder. De er begge superperfektionister og hurtige til at finde løsninger og tilpasningsmuligheder. I februar 2018 fik jeg lov at besøge Allégården og se og høre om nogle af fremtidsmulighederne. Læs mere om det i denne artikel.

Allégårdens koncept

Virksomhedens vigtigste produkt er gourmet kylling med den ekstra høje spisekvalitet, som kunderne efterspørger. Kyllingerne sælges hele og i alle mulige udskæringer og forarbejdninger f.eks. hot wings, grillpølser, patéer og spegepølser. Alle typer af kød – undtagen spegepølse - lagres og sælges frossent. Kyllingernes race og slagtetidspunktet er valgt således, at kødet får den struktur og smag, som kunderne ønsker. Dvs. kyllingerne bliver mellem 56 og 67 dage gamle inden de slagtes. Den økologiske langsomt voksende slagtekyllingerace er valgt fra, fordi den ikke indeholder tilstrækkeligt med kød. Foruden kylling har Jens og Birgit specialiseret sig i slagtefjerkræarter så som kalkuner, muldænder, gæs og perlehøns. Ænder, gæs og perlehøns opdrættes udendørs i mobile huse, og hver sommer produceres et hold fritgående slagtekyllinger. For at kunne fokusere på

Allégårdens fjerkræslagteri.



Kalkuner.



Jens og Birgit Jensen, Allégården.



Slagtekyllingen.



Får.



at producere kød med ekstra høj spisekvalitet har Birgit og Jens valgt ikke at omlægge bedriften til økologi. De anvender udelukkende foder og management- samt staldforhold, som gør dyrenes velfærd høj, og de sikrer, at fødevarerisikroheden altid er i top. Alle husdyr på Allégården passes og opfedes med stor opmærksomhed og omhu af Jens, hvorefter de fælles sørger for, at de slagtes, forarbejdes, og Birgit sørger for, at de sælges. Alle medarbejdere på Allégården er yderst fleksible og udfører flere forskellige typer af opgaver. Dette styrker bedriftens robusthed.

Kundekreds, webshop og gårdbutik

Birgit og Jens har igennem årene opbygget en solid og bred kundekreds, hvoraf 70 % er private kunder, som bestiller varer på nettet, mens 30 % af kunderne er fra caterings- og restaurationsbranchen. Alle kan handle i Allégårdens gårdbutik uden at have forudbestilt varerne. Allégården satser på den private forbruger og cateringsbranchen fremfor

supermarkederne, da de forsøger at presse prisen ned. Hvis du vil sælge til butikkerne, skal du regne godt på det og stå fast på, hvad du vil have, for det skal kunne hænge sammen, forklarer Birgit. Mange af de private kunder bor langt væk, derfor har

Allégården valgt at blive engrosificeret, da der ellers er en 50 km grænse for, hvor langt man må transportere varerne. Varetur og gårdbutik er særdeles vigtige for Birgit og Jens i forhold til at få kundernes feedback på de solgte produkter.

Produktionsapparatet

På Allégården findes 3 startstalde og 1 voksestald, som alle er isolerede, og i en del af dem findes gulvvarme. Derudover findes 5 mobile stalde. Den ene startstald og voksestalden (i alt 590 m²) anvendes kun til slagtekyllinger og er forbundet via en dobbeltdør. De to andre startstalde er på hver 65 m², og lige nu anvendes de til kalkuner og læmmende får. Senere på foråret indsættes og opstartes gæslinger og ællinger i de 2 små startstalde. Når disse dyr er ca. 3 uger gamle, flyttes de ud i de mobile stalde. Allégårdens faste stalde og slagteriet er opbygget af sandwichelementer, der er yderst rengøringsvenlige og isolerende. Slagteriet ligger ca. 60 m fra stalde og udearealer, så dyrene transporteres så kort som muligt, inden de slagtes. Stalde, slagteri og stuehus opvarmes med et stoker-træpillefyr (importeret fra Finland), og der er installeret gulvvarme i flere af staldene. Dette er sammen med skift fra start til voksestald med til at holde kyllingernes trædepuder særdeles flotte. Kyllinger og kalkuner tildes kyllingefoder "Vel-vokse", der

ikke indeholder coccidiostater. Coccidiose bekæmpes ved at holde strøelsen tør og lade kyllingerne gå ved lav belægningsgrad (6 stk./m²) og have en lidt langsommere vækst (via et foder med lidt lavere proteinindhold). Hvert hold består af 1.900 kyllinger.

På gården findes en besætning af de kødfulde hollandske Schwartzbles får. Om sommeren græsser får og lam sammen med fjerkræet. På den måde holdes græsset nede i en passende længde. Alle udearealer til fjerkræ er rævesikret med fletindhegning og el-tråd.

Slagteri

Slagteriet blev opført i 2006 i sandwichelementer, og er siden vedligeholdt løbende, så det i dag fremstår som nyt. Slagteriet er placeret som en selvstændig enhed, passende tæt på offentlig vej og ca. 60 m fra staldene. Herved udsættes dyrene for en meget kort transport inden slagting. Slagteriet består af: indleveringsrum, rum til skoldning og plukning samt udtagning og opskæring samt rum til køling, indfrysning og frostlagering. I tilknytning til slagteriet findes garage og opfyldningsrampe til varevogn samt lagerplads til emballage og materialer. Ved siden af slagteribygningen findes 2 ekstra frysecontainere, så der er fine og meget fleksible oplagringsmulig-

heder. Gårdbutikken er ligeledes en del af slagteribygningen, og har dermed let adgang til frostlageret.

Dyrenes bedøves med el, et dyr af gangen. Når de er slagtet, kommer de i skoldekar og derefter over i en plukker. Al slagtearbejdet sker med håndkraft, kun skoldning og plukning har vi maskiner til, forklarer Birgit. Efter udtagning hænger kyllingerne og modner i et døgn ved 2,5° C. Kyllingerne taber lidt i vægt, når de hænger og modner, men det vinder de ved spisekvaliteten. Der er flere, der ryster på hovedet over det, men modningsprocessen har en effekt og kan tydeligt mærkes på spisekvaliteten, fortæller Birgit Jensen.

Der kan maksimalt slagtes 570 kyllinger på en dag. Der slagtes fjerkræ 2 dage per uge (mandag og onsdag) og opskæres tirsdag og torsdag samt rengøres fredag. Gårdens egen fjerkræproduktion er p.t. ikke stor nok til at fylde slagteriet, så der er plads til at udføre lønslagting, hvis det ønskes.

Kyllingerne vejer i gennemsnit 3,3 kg, når de er slagtet. Kalkuner kan veje op til 17 kg. Gæs op til 7 kg og ænder op til 4 kg slagtet vægt. Slagteriet er indrettet til at håndtere disse vægtgrupper. Allégården sælger kun en tredjedel af kyllingerne som hele kyllinger, resten parteres, og en del køres over i pøsemageriet, hvor det forarbejdes. Der sælges ingen B-kyllinger – i stedet fraskæres evt. uanvendeligt væv, og resten af kroppen

anvendes enten som udkæring eller forarbejdes til f.eks. grillmedister.

Pøsemageri

Pøsemageriet er indrettet i en af ejendommens udbygninger og består af kødhakker, kogeplader, rygeovn og tørrelokale samt kølerum og udleveringsrum. Vi salter, marinerer, røger, laver fars, leverpostej, patéer, spegepølser og hvad vi ellers kan finde på, fortæller Birgit. Pøsemageriet og slagteriet opfylder Fødevarestyrelsens regler og krav, og begge dele har opnået elitestatus, når



Kølerum.

det gælder fødevarer sikkerhed. Derudover er de godkendt som fødevarer grossistvirksomhed – dvs. varerne må transporteres mere end 50 km og evt. eksporteres inden for EU.

Fremtidsmuligheder

Mange typer af forbrugere efterspørger i stigende grad fjerkræ – især kylling. Årsagen er dyrenes magre, sunde og velsmagende kød. I de senere år er forbruget ligeledes steget af de mere værdifulde og smagfulde slagtefjerkræprodukter så som langsomt voksende kylling, and, kalkun og gås. Forbruget af and og kalkun har nu bredt sig fra at være ret sæsonbetonet til at foregå over hele året. Lige nu er burgere med langtidstegnet and et af de store hit i danske "Street Food" forretninger. Forbrugerne er ligeledes meget interesseret i at kende produkternes oprindelse og ser gerne, at de er produceret lokalt.

Produkterne fra Allégården opfylder allerede disse nye slow food og kvalitetstendenser, og konceptet indeholder uden tvivl endnu flere udviklingsmuligheder. En mulighed er at øge udnyttelsen af slagteriet f.eks. ved at lønslagte fjerkræ, og hvem ved evt. kaniner fra andre producenter. I den forbindelse nævnte Birgit, at det vil være mulighed at udvide slagteriets køle- og fryse kapacitet. En anden mulighed er at udvide gårdbutikken og webshoppen. Hvis det ønskes kan bedriften omlægges til økologi i løbet af 6-12 måneder. Ja, der er mange muligheder.

Afslutning

Stor tak til Birgit og Jens Jensen for en fin rundvisning og en inspirerende snak om Allégården og de værdier samt udviklingsmuligheder, der findes i slagtefjerkræproduktionen. Hele virksomheden Allégården I/S er til salg. Se mere herom på link: <https://www.boligsiden.dk/salg/659223087>



Pøsemageri.