

Skejby
11. januar 2018

Udarbejdelse af arbejdsplan for
forretningsmodeller
i AP2 og AP 3

ARBEJDSMØDE



Foto: Uffe Lauritsen



STØTTET AF
promilleafgiftsfonden
for landbrug

Projektet SOBcows er en del af Organic RDD programmet, som er koordineret af Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevaresystemer, ICROFS. Det er finansieret fra NaturErhvervsstyrelsen, Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri.



DAGSORDEN

Formålet med mødet, at vi skal have en arbejdsplan klar senest 26. januar, så vi har et bedre grundlag for at beslutte, hvilke forretningsmodeller det er relevant at arbejde med.

En opgørelse af Naturmælks besætninger, som er med i ydelseskontrollen, hvor vi bl.a. ser på følgende:

- For hver besætning en oversigt med andelen af mættet fedt fx over en toårig periode, opgjort for hver ydelseskontrol.
 - o Det kunne også være fint at opgøre den på koniveau
- For hver besætning andelen af kortkædede fedtsyrer (minus C16:0) også over en toårig periode. Disse oplysninger sammenholdes med Energyboost-rapporten. Vi vil måske kunne se en sammenhæng mellem andelen af kortkædede fedtsyrer og grovfoderandelen (og fedtindholdet i foderrationen), idet en høj de novo syntese øger andelen af kortkædede fedtsyrer. Det kunne måske bruges i markedsføringen.
 - o Umiddelbart giver det vel ikke mening at lave en sådan opgørelse på koniveau, hvad tænker I?
- Andre fedtsyreprofiler?

Vi skal også have taget stilling til, hvordan vi bedst når i mål med en forretningsplan for et nicheprodukt for de gamle husdyrracer.

Deltagere: Lone Prisak, Nina Aagaard Poulsen, Balazs Daniel Szekeres, Lisa Hein, Morten Kargo og Arne Munk

AP 2 – UDVIKLING AF FORRETNINGSPLAN

	2014	2015	2016	2017	2018
Udvikling af forretningsmodeller for økologiske mælke- nicheprodukter med forbedret indhold af gunstige fedtsyrer			X	X	X

BAGGRUND FOR MØDET I DAG

Mødet hos Naturmælk 18. december 2017

- Arbejdsplan for hvilke udarbejdelse af forretningsmodeller – deadline 26. januar 2018
- Reserveret 26. januar til møde med Naturmælk
 - Indstilling med hvilke forretningsmodeller det giver mening med at arbejde med i APÅ 2 og AP 3
 - En arbejdsplan for dette arbejde i 2018, hvor det bl.a. fremgår hvem der gør hvad og hvornår

SPØRGSMÅL/KOMMENTARER FRA NATURMÆLK

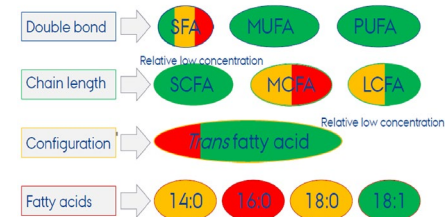
- Gamle husdyrracer
 - En sammenligning af mælk med gennemsnitsmælk
- Oversigt med Naturmælks besætninger
 - Hvor kan det give mening at arbejde med nye nicheprodukter

FORRETNINGSMODELLER FOR ØKOLOGISKE MÆLKE-NICHEPRODUKTER MED FORBEDRET INDHOLD AF GUNSTIGE FEDTSYRER (SUNDHEDSFREMMENDE)

- Hvilke egenskaber skal produktet sælges på?
 - M&S "Better for your milk"?



- Udvalgt via fedtsyrescreeninger



- "Ekstremer" (besætninger, enkeltkøer)
- Andet?

MARKS & SPENCER'S SÆRLIGE MÆLK

ALL OUR FRESH MILK HAS 6% LESS SATURATED FAT THAN CONVENTIONAL MILK AS A RESULT OF A NATURAL DIET AND COMES FROM OUR POOL OF 38 FARMS WHICH ARE ALL [RSPCA ASSURED](#) AND PRODUCED IN ACCORDANCE WITH OUR M&S SELECT FARM ASSURANCE STANDARDS.



Foreløbige informationer:

Konventionel

Ca. 6 procentenheder mindre mættet fedt – (rullende gns. på under 69 % mættede fedtsyrer af totalfedt)

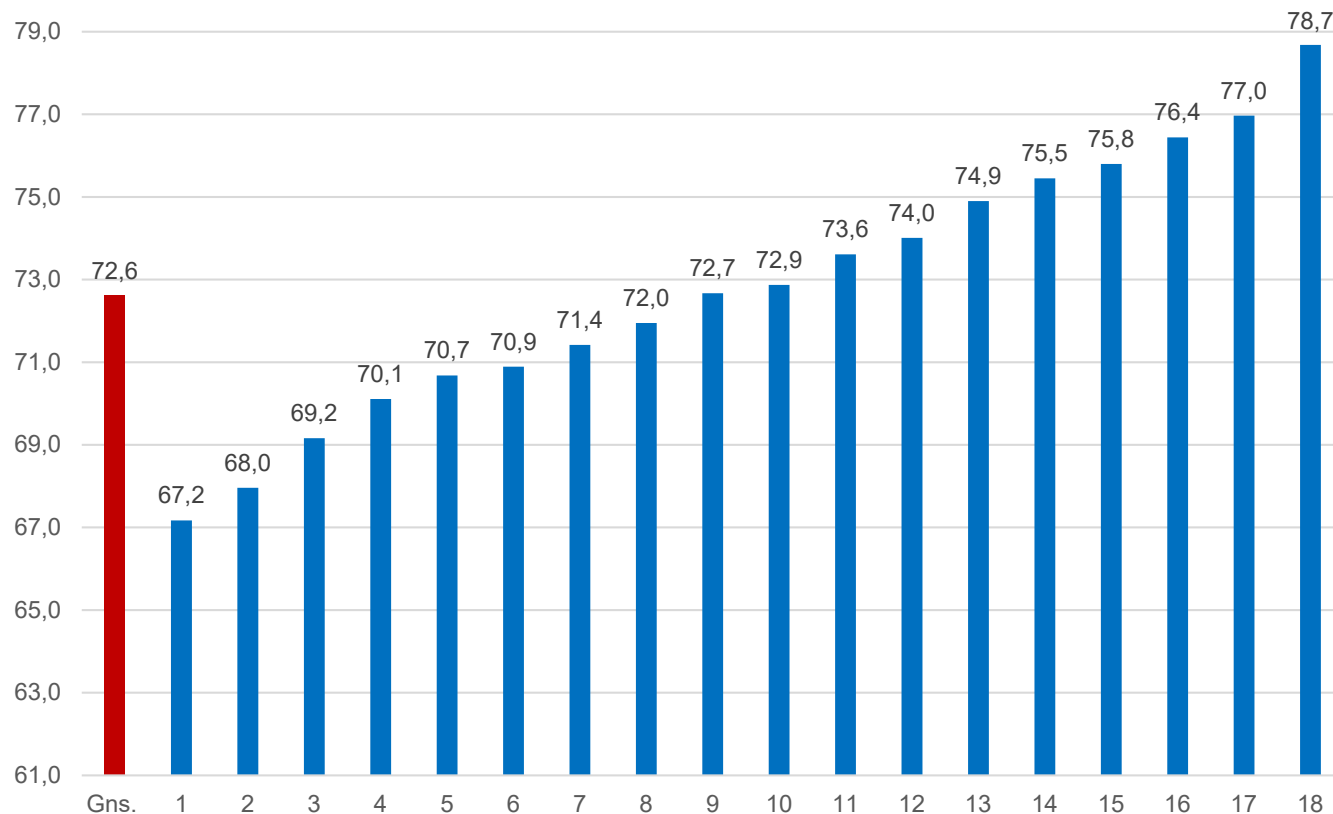
Landmanden afregnes med cirka 60 øre mere
(Milk Pledge Plus payment scheme)

Afregningen sker på grundlag af Foss Applikation note 64 prøver

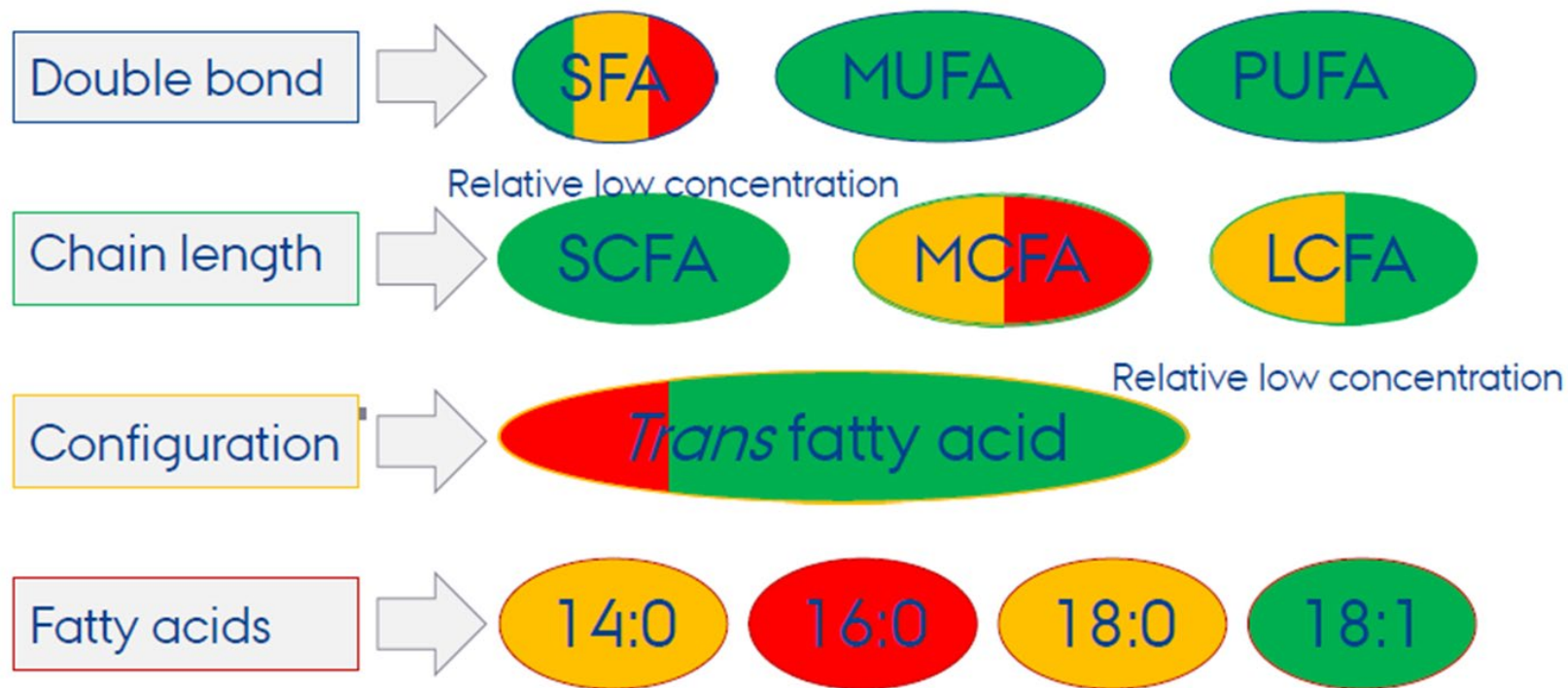
NATURMÆLKS BESÆTNINGER (DATA FRA 17 BESÆTNINGER)

- Andelen af SFA (mættet fedt) ligger mellem 67% og 78%.
- Besætningen med den laveste andel SFA
 - Til ydelseskontrol den 30. nov. havde den halvdel af køerne med den laveste andel af SFA et gennemsnit på 65 % og til ydelseskontrol den 2. nov. et gennemsnit på 64,5 %
 - Det er lavt, specielt her i vinterhalvåret
 - Af de 49-50 køer, der indgår i den bedste halvdel, er det kun de 29 køer, som gør både den 2. og den 30. november

ANDEL MÆTTET FEDTSYRER FOR 17 BESÆTNINGER I NATURMÆLK



DE 11 FEDTSYRER/FEDTSYREGRUPPER BESTEMT VED APPLIKATIONSNOTE 64 FARVELAGT EFTER VÆGTNING AF DERES SUNDHEDSFREMMENDE EGENSKABER



Gregersen et al., 2016

FORRETNINGSMODELLER FOR ØKOLOGISKE MÆLKE-NICHEPRODUKTER MED FORBEDRET INDHOLD AF GUNSTIGE FEDTSYRER (SUNDHEDSFREMMENDE)

- Hvilke egenskaber
 - M&S "Better for your milk"?
 - Udvalgt via fedtsyrescreeninger?
 - "Ekstremer"
- Hvilket volumen?
 - Afhænger af ovennævnte
- Forretningsplaner for alle eller udvalgte?
 - Afklares sammen med Naturmælk
- Det videre forløb aftales med Naturmælk

FORRETNINGSPLAN FOR NICHEPRODUKTER FX MÆLK MED SÆRLIGE EGENSKABER

- Hvad er det specielle ved mælken (eller smørret eller ...)?
- Hvilke egenskaber kan (må) den markedsføres på?
- Hvilken værdi har den (for mejeriet)?
- Hvilken skala taler vi om – og hvad er potentialet?
- Hvad koster det?
 - Hvordan produceres den specielle mælk?
 - Besætninger med specifik fodring
 - Besætninger/køer med særlige genetiske egenskaber
 - Eksempler/perspektiver
 - Samle køer med særlige egenskaber på en eller flere specialiserede bedrifter
 - At samle køer med særlige egenskaber i hold på udvalgte bedrifter og malke i to mælketanke
 - At separere mælken automatisk on line på gården i to mælketanke
- Hvordan kan landmanden afregnes for det?

AP 3 – UDVIKLING AF FORRETNINGSPLAN

	2014	2015	2016	2017	2018
Udvikling af forretningsmodeller for økologiske mælkeprodukter fra gamle husdyrracer				X	X

Muligheder og retningslinjer for produktion af mælk fra oprindelige racer, som økologiske nicheprodukter og mælk med specifikke sundhedsmæssige og teknologiske karakteristika samt potentielle forretningsplaner.

Hvis støtte fra Den røde Ko så kan der måske blive udarbejdet en plan for produktion af 1 – 2 nicheprodukter på basis af mælk fra RDM-1970.

AP 3 – UDVIKLING AF FORRETNINGSPLAN

	2014	2015	2016	2017	2018
Udvikling af forretningsmodeller for økologiske mælkeprodukter fra gamle husdyrracer				X	X

Anprisningen bliver nok mest storytelling



ANPRISNING – KARAKTERISÉR INDHOLDET

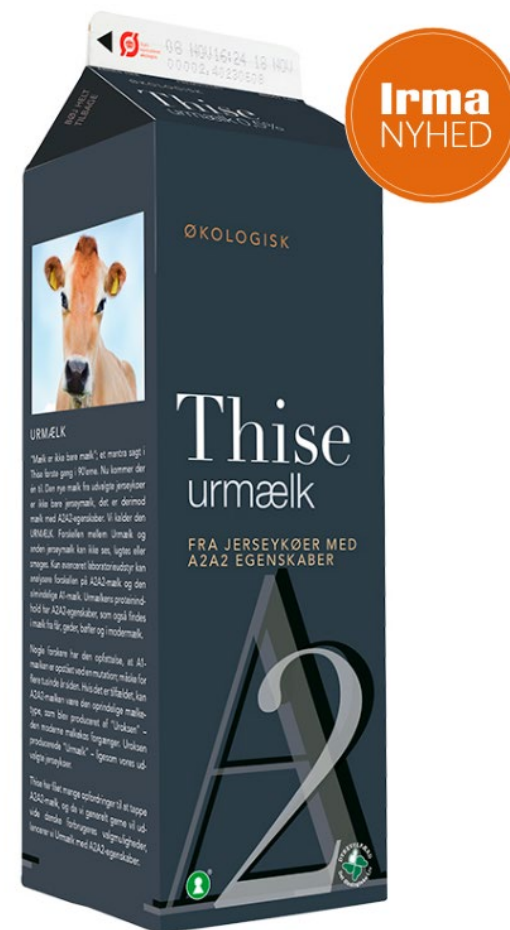
Fra Thise.dk:

Urmælk har de samme A2-egenskaber, som man også finder i mælk fra får, geder og bøfler, og i modernælk. Mælk med A1-egenskaber er til gengæld den hyppigst forekomne mælketype i den vestlige verden.

Nogle forskere tillægger forskellen mellem A1 og A2-proteinet en stor ernæringsmæssig betydning. Andre forskere mener det modsatte, men under alle omstændigheder er det en kendsgerning, at efterspørgslen efter A2-mælk er stærkt stigende flere steder i verden.

Fra Irma.dk:

Den nye økologiske urmælk fra Thise er produceret af mælk fra jerseykøer og indeholder proteinet beta-casein A2 og minder derfor meget om den mælk, som urokserne producerede for 5.000-10.000 år siden.



I 2011: "Healthier milk"

"In 2011, M&S was the first retailer to make all of its milk 'healthier', which cut 84 tonnes of saturated fat from its customers' diets every year, while also improving the health and welfare of its dairy cows."

M&S har sandsynligvis haft problemer med anprisningen af produktet ("healthier milk" → "better for your milk")

Better For You Milk



Better For You Milk

Our new Better For You milk range, now available in stores, is better for our customers, the farmers, the cows and the planet.

We've been working on this new range for over a year. Working closely with our milk farmers, we began our research by looking into ways of producing milk which was naturally lower in saturated fat.

By altering the cows' diets using only wholesome ingredients (such as grass, maize, rapeseed and linseed) saturated fat levels were reduced allowing for a higher level of the 'good' unsaturated fats.

With less saturated fat in their feed, the cows are also healthier and their fertility increased. Together with our M&S Milk Pledge Plus, which guarantees our farmers a sustainable price for our milk for more than 10 years, this milk is better for both the farmers and the cows.

The new Better For You milk contains 6% less saturated fat than standard milk and in just one year it will remove 84 tonnes of saturated fat and 1,000 tonnes of palm oil from our liquid milk production.