



 FRUGT & BÆR | FOODSERVICE

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR



Sorø afdeling: 60.000 m², Aarhus afdeling: 30.000 m²

Leverer til 6.000 kunder

Ca. 1.000 ansatte

Lastbiler 178 stk. (Sorø) - 3 temperaturzoner

Øko frugt og grønt andel af øko omsætning: 15%

Frugt og grønt andel af omsætning: 12,6%

Frugt & grønt indgang: 4-600 paller/dag

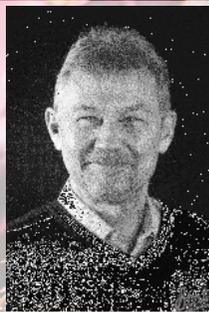
F&G 2.300 m²

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

FRUGT & GRØNT TEAM



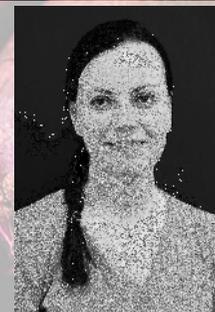
Ulrich J. Christensen
Strategisk indkøber



Kenneth Skov
Produktchef



Tommy Rønnow
Fagkonsulent



Mette
Mørkeberg
assistent

&

27 lagermedarbejdere
45 salgskonsulenter

HVILKE KUNDETYPER KØBER ØKOLOGISKE FRUGTER & BÆR?

High end Restauranter

Hoteller , ofte til morgenmadsbuffet

Offentlige inst.

Indkøbes ofte til Selskaber

Vejer kun lidt – så de vil økologien!

HØRKRAMS STRATEGI



ØKOLOGISK, DANSK, BÆREDYGTIGT, INKL. HISTORIEN

DANSK ØKOLOGI

UDENLANDSK ØKOLOGI

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR



 **FORSYNINGSSIKKERHED**
det kræver en vis mængde...

Økologisk æbler:
78 artikelnumre

Konventionelle æbler:
65 artikelnumre

HØRKRAM SALG AF ÆBLER

Økologiske æbler:
1,4 Tons pr. dag = 357.090 kg/år

Konventionelle æbler:
2,3 tons pr. dag = 586.713 kg/år

1. Okt. 2018 – 1. Okt. 2019

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR



MANGEL PÅ BÆR

HØRKRAMS SALG AF JORDBÆR

Økologiske jordbær:
1 Tons / sæsonen

Konventionelle jordbær:
80 tons /sæsonen



HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR



MERPRIS



”Hørkram har ikke tilgang til tilstrækkelige mængder økologiske danske frugter og bær, derfor køber kunderne udenlandsk”

”Ja, tak” til overkommelig merpris på rette kvalitet og sort

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR



OPTIMAL LEVERING

Info fra avler: Hvad kan der tilbydes i mængder, pris, levering?

Info & planlægning i god tid – ellers sources andre steder!

Vigtigt: Overhold aftalerne!





KONKLUSION

FORVENTNING: STÆRKT STIGENDE BEHOV

JA TAK, TIL DANSK ØKOLOGISK FRUGT & BÆR

JA TAK, TIL MERPRIS, MEN HUSK KVALITET OG SORT

HAR DIN VIRKSOMHED RESSOURCER TIL AT LEVERE
STABILT OG I RETTE KVALITET?

HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS GULINAR