

HÅNDTERING AF VARER OG LOGISTIK – SMAGDANMARK.COM

Anvendelse af Tamaco som mellemlager for producenter, der afsætter til forbrugere gennem smagdanmark.com kan være en model når hjemmesiden er oppe at køre med de min. 60 producenter som skal til, for at få projektet til at lykkes. Det er vigtigt at der er en kritisk masse for at de ekstraomkostninger der løber på til ekstra fragt, kan dækkes ved at flere varer fragtes sammen ud til forbrugeren.

I opstartsfasen vil det mest oplagte være håndtering af tørvarer med lang holdbarhed og evt. frostvarer. Ferske varer med kort holdbarhed vil formentlig først kunne håndteres når systemet er fuldt oppe og køre.

Opbevaring og lagerstyring af varer til salg på smagdanmark.com

Der betales årligt for den service der omfatter opbevaring og lagerstyring. Betalingen indeholder følgende ydelser:

- En palleplads med op til 4 varenumre
- Modtagelse og registrering af varer
- Lagerstyring og udsendelse af månedlige lageropgørelser

Pris tørvarer: 3.000 kr/år

Pris køl og frost: 4.000 kr/år

Pakning og forsendelse

Forudsætningerne for nærværende udkast er en ugentlig levering, hvor der afsendes min. 15 kasser/uge fra Tamacos lager med gennemsnitligt 10 varer pr. kasse. Altså minimum 150 enheder, der afsendes af gangen.

Frugt fra Hasselager til DAO koster 280 kr. pr. palle.

Frugt: 1,86 kr/enhed

Emballage: 2,00 kr/enhed

Pakning: 4,00 kr/enhed

I alt pr. enhed 7,86 kr/enhed

For producenter der har køle og frostvarer, vil omkostningen til emballage blive noget højere.

Denne pris er kun gældende når ovenstående forudsætninger er opfyldt og servicen kan først tilbydes når vi har en overbevisende forventning om, at vi når minimum.

Indtil vi har et website, der er aktivt og holdbart og en forventning om et vist antal producenter, der ønsker at være med, kan aftaler laves individuelt hvis der er nogen for hvem det vil give mening at anvende Tamaco som lager. På samme måde kan der laves individuelle aftaler med producenter, der evt. ønsker at benytte Tamaco som fjernlager i forbindelse med salg til professionelle kunder.

Krav til producenterne:

Varer på Tamacos lager ejes af producenterne og disse har ansvar for at der er varer til rådighed, samt evt. bortskaffelse af varer, der ikke længere er aktuelle til salg.

Producenterne der levere ind skal være autoriserede fødevarevirksomheder.

Varerne skal være emballerede og mærket med lovpligtige oplysninger.

STATUS PÅ UDVIKLINGS- OG AFSÆTNINGSPROJEKTER

Is koncepter fra Skarø is

Sammen med Skarø is arbejder vi på udvikling koncepter målrettet den danske detailhandel. Målet er at finde nogle nicher, der på én gang har et afsætningspotentiale, der er stort nok til at de vil bruge sparsom plads i frostmontren, og samtidig divergerer fra de produkter de store mærkevareproducenter lancerer.

”den danske smag”

Is produceret af danske råvarer, med velkendte ”danske” smage såsom Jordbær, stikkelsbær, hyldeblomst og æblegrød etc.

Specielle is varianter der rammer smagen af jul og fest såsom Brunkage, chokolade med appelsin, Appelsin likør is med drys af chokolade

Mælke is fra Danmarks ældst kendte græsningsareal

Ud over projekterne til detailhandelen, arbejder vi også med at udvikle en is, til den danske producent af alkoholiske shots - Pure shot

Det er is med alkohol i samme smagsvarianter som deres nuværende sortiment, og det er planen at lancere dem til sommerens musikfestivaler.

Ægte koldtpressede olier

Syd for Skanderborg ligger en lille producent af raps olier. Fagligheden er stor, og han har selv opfundet en presser der, ved hjælp af en termostat, sænker hastigheden i presningen når temperaturen bliver for høj. Der er ingen lovgivning der regulerer temperaturen ved koldpresset raps olie – du må blot ikke tilføre varme.

Resultatet er en superhøj kvalitet af rapsolie.

Vi er i dialog med Salling Group om følgende varer fra producenten:

Dressinger til sommeren håber vi at lancere en serie af salatdressinger baseret på den koldpressede rapsolie.

Vinagrette i 3 smagsvarianter hvor basen er den koldpressede rapsolie blandet med vineddike.

Mayonaise med den koldpressede rapsolie som hovedingrediens. Salling Group efterspørger en variant med smag af hvidløg, så det bliver den første variant.

Thybær

Thybær er en minkfarmer på Thy, der har valgt at producere bær, og nedlægge minkproduktionen. De første år, har bærene været konventionelle, men sidste år var første høst med økologiske bær. De har produceret flere varianter ribs og stikkelsbær, samt aronia. Planen var at sælge til grossister, men de er presset af lave priser fra især Polen. De vil derfor gerne arbejde mere direkte på forbrugeren.

Lige p.t. arbejder vi ud af flere spor, både detailhandel, industri og også via High on Life.

”Single Farm” og lokale kødkoncepter

Vi har løbende forespørgsler fra producenter, der ønsker at finde alternative afsætningskanaler for deres dyr, hvor de har mulighed for at øge indtjeningen. Vi arbejder derfor med en række koncepter både inden for svinekød og oksekød, der stammer fra enten en enkelt producent eller fra producenter i et lokalområde.

Økologiske kreaturer fra Mariager Fjord

En mælkeproducent i området omkring Mariager Fjord har krydsningsdyr, som afgræsser områderne ved fjorden. Vi arbejder med at udvikle et lokalkoncept omkring økologiske kreaturer fra naturarealer omkring Mariager Fjord, hvor andre producenter i området kan levere dyr, der kan være med i en fælles markedsføring af konceptet.

Møltrup optagelseshjem

Møltrup optagelseshjem opdrætter 1000 Frilandsgrise/år. Halvdelen bruges i deres egen gårdbutik. Resten ønsker de at finde en anden aftager til. Vi arbejder på at afsøge de muligheder der er for anden afsætning.

Vi har kundeforespørgsler på et koncept med dansk lammekød som skal udbydes i Foodservice sektoren. Vi er i gang med i samarbejde med dem at udarbejde de specifikationer, der skal ligge til grund for konceptet.

Proteinafgrøder til human ernæring

En producent nær Skanderborg har en produktion af proteinafgrøder, som han ønsker at udvikle og afsætte som human ernæring. Producenten har bedt os afsøge markedsmulighederne for dette produkt.