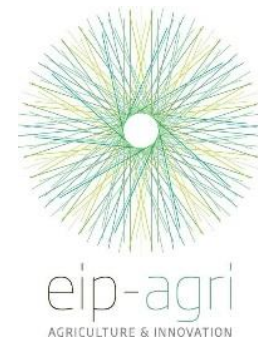


„Inšpirácie k inováciám“



Inšpiratívna myšlienka

Zlepšovanie hodnotových reťazcov kurčiat: Operačná skupina v Hesse, Nemecko



Biohuhn je Operačná skupina (OS), ktorá sa zaoberá inovatívnym využitím nosníc na konci ich produktívneho života. Vyrábajú nové lokálne potraviny z tohto organického mäsa, aby poskytli dodatočný príjem farmárom, znížili vplyv na životné prostredie a zlepšili dobré životné podmienky zvierat. Táto OS združuje šesť ekologických poľnohospodárskych podnikov, dva regionálne bitúnky, Univerzitu v Kassel, jednu spoločnosť zameranú na vývoj produktov a výrobnú spoločnosť.

Vysoký dopyt spotrebiteľov po organických vajčiakoch

Organické vajcia sú vyhľadávanou komoditou a s cieľom zabezpečiť kvalitné produkty je o sliepky týchto šiestich poľnohospodárov veľmi dobre postarané počas ich života. Sliepky sú kúpené od chovateľov z ekologického chovu a dva roky strávia ako nosnice. V tejto dobe dostávajú 100% biopotraviny a stravu a sú kŕmené výživovou zmesou. Eckhardt Eisenach, jeden z ekologických poľnohospodárov nám povedal: „Dokonca aj fazuľu lúpeme pre ne. Je lepšie, aby

sa týmto opereným gurmánom nedávali fazuľové struky, pretože obsahujú horké látky.“ Sú držané v oplotených výbehoch a kurínoch, ktoré sú vybavené voliérami, vyvýšenými bokmi, hniezdami a oknami a tiež majú krytú plochu pre sliepky, aby sa mohli ukryť pred nepriaznivým počasím. Od jari do jesene sú sliepky pasené na troch lúkach v blízkosti farmy. Znamená to, že zvieratá môžu žiť svojim druhovo špecifickým správaním.

Ale čo sa stane so sliepkami na konci ich produktívneho života?

Nedostatok dopytu spotrebiteľov pre mäso nosníc

Keďže sliepky dostávali vynikajúce krmivo a mali dobré životné podmienky, zdá sa byť logické, aby sa potom mäso z týchto nosníc stalo potravinou. Avšak v porovnaní s mäsovými plemenami sliepok neposkytujú až také veľké množstvo mäsa, takže nosnice nespĺňajú priemyselné požiadavky. V regionálnom meradle neexistuje žiadny dopyt spotrebiteľov po takýchto zvieratách ako vysokokvalitný organický zdroj mäsa. „Použitie mäsa nosníc na polievku je teraz veľmi nezvyčajné,“ hovorí Eckhardt, „spotrebiteľský dopyt a zvyky varenia sa zmenili a v súčasnosti neexistuje žiadny regionálny trh pre takéto zvieratá a ich mäso.“ Niekedy sa nosnice použijú ako krmivo pre zvieratá, ale preprava pred zabitím je pre farmára nákladná a stresujúca pre sliepky. V súčasnosti preto mäso nosníc neposkytuje poľnohospodárom žiadny ďalší zdroj príjmov.

Regionálny dodávateľský reťazec prospešných produktov

Cieľom OS Biohuhn je vytvoriť regionálny dodávateľský reťazec, poskytnúť poľnohospodárom dodatočný zdroj príjmov a zlepšiť dobré životné podmienky zvierat vo všetkých častiach hodnotového reťazca. OS chce zvýšiť povedomie a vyvolať dopyt spotrebiteľov tohto mäsa. OS plánuje vyvinúť vysokokvalitné

hotové jedlá a omáčky z takéhoto mäsa, ktoré rešpektujú požiadavky spotrebiteľov na výrobky. OS Biohuhn bude tiež využívať inovatívny marketingový prístup, ktorý sa bude zameriavať na mladších spotrebiteľov. Hovorili sme s team lídrom Timom Treisom o začiatkoch a činnosti tejto OS. Vysvetlil nám, že jeden z projektových partnerov (<https://www.sonnenei.de/>) už pred niekoľkými rokmi experimentoval s potravinárskymi výrobkami z mäsa nosníc, spolu s výrobcom produktov OS (<https://www.heinzelsee.de/>) pracoval na niektorých nových zaujímavých receptúrach. O niekoľko rokov sa obe spoločnosti domnievali, že ich myšlienka má potenciál ako OS, ktorá zahŕňa niekoľko farmárov, ktorí chovajú nosnice a špecialistov na zdravie zvierat. To bolo začiatkom OS Biohuhn.

OS Biohuhn dokončila prvú etapu svojich aktivít: vyvinúť rad inovatívnych výrobkov z mäsa nosníc. Teraz pracujú s marketingovou agentúrou, ktorá v súčasnosti navrhuje logo, etikety a obaly. Od novembra 2016 boli výrobky predávané v niekoľkých pilotných obchodoch a uskutočnil sa zákaznícky prieskum a ochutnávky. Konečné uvedenie sortimentu výrobkov na trh bolo naplánované na druhú polovicu roku 2017.

Poľnohospodári a ďalší členovia OS Biohuhn by chceli, aby sa organické mäso nosníc vnímalo ako kvalitné moderné jedlo. Sledujte ich pokrok: <http://www.hessische-biohuhn.de/>.



Ďalšie informácie

<http://www.hessische-biohuhn.de/>

<https://www.bioland-ei.de/unsere-hof/>

Video v nemeckom jazyku:

<https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=KIZyXE-5PS4>

Kontaktné osoby: Tim Treis a Frank Naumann, info@hessische-biohuhn.de

Fotodokumentácia : Harry Fischer

Zdroj:

<https://ec.europa.eu/eip/agriculture/en/news/inspirational-ideas-improving-chicken-value-chains-operational-group-germany>

Voľný preklad do slovenského jazyka: Ing. Michaela Töröková

Neprešlo jazykovou úpravou.