

Et samarbejde med muligheder



Tamaco



SAGA

G R I S E N

En opdrætsform der sænker forbruget af antibiotika
i den danske svineproduktion og modvirker
antibiotikaresistens



Produktet

- Kød fra grise der aldrig er blevet behandlet med antibiotika
- Et svineopdræt hvor landmanden går meget op i at grisene er sunde og har det godt.
- Antibiotikabehandlinger minimeres og er kun til syge dyr
- Kød fra grise som har fået fermenteret foder
- Et kontrolleret koncept





Konceptet

- Kødet kommer fra 4 dygtige landmænd
- Alle grise får øremærker i ved fødsel, hvis en gris bliver behandlet tages øremærket ud, og grisen indgår ikke i konceptet
- Landmændene skal arbejde aktivt med udfasning af antibiotika og zink
- Landmanden fører logbog over medicinforbrug
- Målsætningen er at max. 10% af grisene behandles med antibiotika, dog er op til 20% behandlinger accepteret.
- Producenten kontrolleres af Baltic Control





Reducér resistente bakterier

Konceptet er udviklet for at give forbrugeren mulighed for, at medvirke til at reducere antibiotikaforbruget i den danske svineproduktion.

Det høje forbrug af antibiotika i svinebesætninger, har været medvirkende til at vi i Danmark oplever problemer med antibiotika resistente bakterier. Dette kan have store konsekvenser for muligheden for at behandle mennesker.

Det er afgørende at vores producenter ikke blot sortere behandlede grise fra, men arbejder aktivt for at reducere behovet for behandling. Dette gøres primært via fokus på foderet og godt landmandskab.



Svinefoder

Foderet er en væsentlig faktor for grisenes sundhed. Desværre er det i den almindelige svineproduktion sådan, at det er billigst at give grisene billigt foder og så behandle dem med antibiotika når de bliver syge i stedet for at give dem ordenligt foder.

I dette koncept skal grisene have fermenteret foder. Det er med til at give dem en sund og god tarmflora som bekæmper en meget stor del af de sygdomme som grisene får – præcis som hos mennesker.

Der må ikke tilsættes zink med medicinsk virkning i besætningen. Der anvendes i stedet naturlige materialer som f.eks. Tang som erstatning for zink



Sortiment

Prøveperiode 1-3 måneder

Test af salg af 50 halve grise, solgt som 3-delt. Evt. muligheder for deludskæringer.

Muligt sortiment

Diverse ferske udskæringer: kamme, bryst, bove, nakker, skinker mv.

Der skal yderligere ske en videreførelse af rester til f.eks medister, specialpølser, frikadellefars, karbonader, pålæg ect.

Udviklingsarbejdet kan evt. være med en kendt Stjernekok.

Konceptet er et rent Dansk Cater koncept.