



# **HKSCAN**

**Hur maximera intjäningen i värdekedjan?**

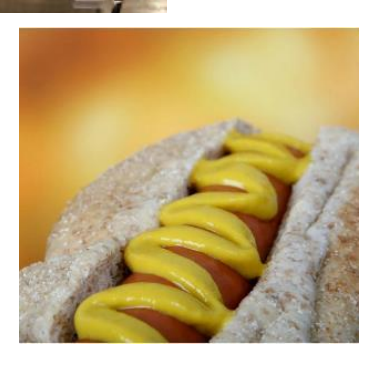
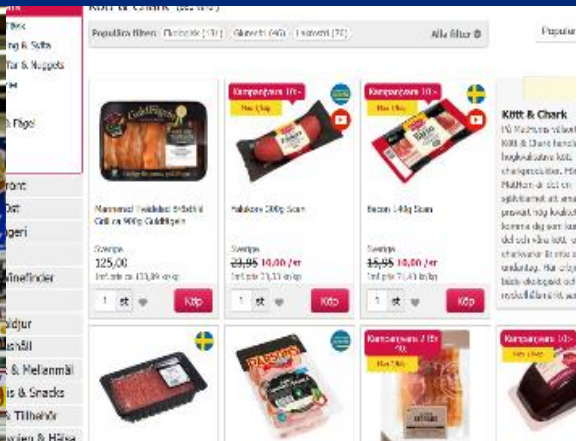
**Växadagarna 2019**



9 av 10 vill äta kött!



# Konsumentens förändrade köpbeteenden – potential för ökad försäljning



# Hur säljs ditt Nötkött?

## Anatomi:

- 25% Detaljer (Entrecoté, Biff, mm)
- 25% Färsråvara (Köttfärs)
- 25% Charkråvara (Hamburgare, mm)
- 25% Ben
  
- Hudar+Innanmat+Biprodukter



axfood

ICA

martin & servera

menigo



AG

AG Heltorg 4 Str  
Korsbodagatan 37 112 35 Stockholm  
Registreringsnr: 401 001 01

## Huvudsakliga försäljningskanaler:

- Detaljer: DVH/AFH
- Färsråvara: DVH/AFH
- Charkråvara: Egna fabriker (Hamburgare, Köttbullar, mm)
  
- Ben: Konvex
- Hudar: Scan Hide
- Innanmat: Export, Egna fabriker, Industrikunder
- Biprodukter: Export, Biotechföretag

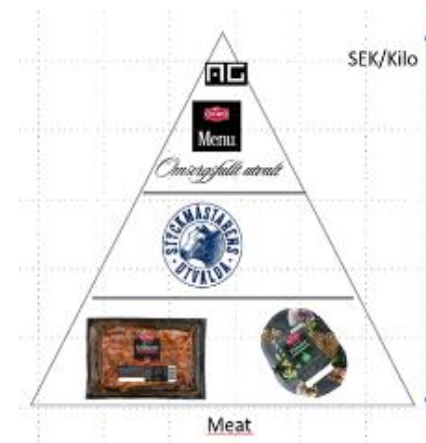
## Viktig fakta:

- Vi behöver olika typer av djur till olika typer av kunder och konsumenter.
- Lönsamheten i totala värdekedjan bestäms utifrån försäljningen av alla delar av djuret
- Vi är beroende av ett flertal försäljningskanaler
- Differentiering av Kötterbudandet viktig framgångsfaktor

# Hur säljs ditt Nötkött?

## Försäljningsutveckling nötkött:

- Högreiv:
  - Från överskotts detalj till exklusiv råvara till hamburgare och högreivsfärs
- Restaurangerbjudande till olika typer av köttrestauranger:
  - AG:s (7-10 djur/vecka)
  - Kvalitetsrestauranger
  - Lunch och enklare restauranger
- Lanserat "Styckmästarens utvalda"
  - Mörning i 18 dagar
  - Viss selektering av djur
  - Säljs främst till utvalda "Köttbutiker"
- Förpackningsutveckling:
  - Miljövänligare förpackningar
  - Successivt arbeta bort "plastberget"



## Viktiga framgångsfaktorer 2019-2022

- Fortsatt differentiering av Kötterbjudandet
- Produktutveckling på svårsålda detaljer (Fransyska, Bog)
- Följa med i konsumenternas förflyttning
- Fortsatt förpackningsutveckling
- Utveckla "hållbarhetsarbetet" i hela värdekedjan

# Differentiera Sveriges köttbjudande – inspirera och utbilda konsumenten.



## Välkommen till köttguiden

**Vår vision – SVERIGES KÖTTGUIDE NR.1**

Scan ska vara det givna valet till konsumenter vänder sig när de vill ha kunskap och inspiration om kött.

Det som differentierar Scans köttguide från vanliga receptbankerna är:

- Köttkunskap
- Användarvänlighet
- Massa inspirationen kring kött.



# Styckmästarens utvalda

