

ØKOLOGI SOM ET BEVIDST VALG

ET VALG MED RETNING



VI HAR VALGT RÅVAREN

I DIT KØKKEN SKAL SMAG KUNNE GENTAGES.
IKKE ÉN GANG - MEN HVER DAG.

DERFOR STARTER VORES ARBEJDE IKKE I JUSTERING.
DET STARTER I RÅVAREN OG I RECEPTEN.

VI HAR VALGT ØKOLOGI.
VI HAR VALGT AT UDELADE E-NUMRE.
VI HAR VALGT, AT RECEPTEN SKAL FUNGERE FRA STARTEN.

DET VALG KAN DU ARBEJDE VIDERE MED.



CLEAN LABEL TENDENSEN I MARKEDET

Korte og forståelige ingredienslister fylder mere i fødevarebranchen.

Begrebet clean label dækker over produkter med enkle sammensætninger og færre tilsætninger - ingredienser, der kan læses og genkendes.

Udviklingen er tydelig.
Forbrugere vælger gennemsækelighed.
Indkøbere spørger ind.
Kravene mærkes også i professionelle køkkener.

Som **PEJ Gruppen** beskriver i artiklen *"Mad uden mystik"*, vokser ønsket om gennemsigtighed, når råvarer og indhold bliver en del af dialogen.

FOR MANGE KØKKENER BETYDER DET:

- Større opmærksomhed på ingredienslisten.
- Flere spørgsmål om indhold.
- Øget krav til gennemsigtighed.

Valget handler ikke kun om funktion. Det handler også om, hvad der står på deklarationen.

Ingredienslisten er ikke længere en formalitet. Den er blevet en del af valget.





E-NUMRE

FUNKTION OG FRAVALG

E-numre er godkendte fødevaretilsætningsstoffer med teknologiske funktioner i fødevarer. De anvendes bl.a. for at sikre holdbarhed, struktur og ensartethed.

HOS HANEGAL INDGÅR E-NUMRE IKKE I RECEPTEN.

Det betyder, at struktur og balance skal skabes fra starten - i råvaren og i processen. Recepten skal fungere uden efterjustering.

Det kræver:

- **HØJ RÅVAREKVALITET**
- **KONTROLLERET PROCES OG HÅNDVÆRK**

Når du vælger et produkt uden E-numre, vælger du en sammensætning, der står på egne ben.

Det er et bevidst valg.
Et valg vi har taget.

ØKOLOGI HAR EN KONSEKVENNS

Når du arbejder med økologiske råvarer uden E-numre, bliver hverdagen i køkkenet mere afhængig af planlægning og faglighed.

Udvalget kan være smallere. Variationer kan forekomme. Holdbarheden kan være kortere. Det betyder, at varemodtagelse, lagerstyring og rotation får større betydning.

Der er mindre at "rette til" undervejs. Det, du bestiller, er det, du arbejder med.

Det stiller krav til dialogen mellem producent og køkken - om anvendelse, opbevaring og tempo i produktionen.

Til gengæld får du råvarer, hvor smag og struktur er skabt i sammensætningen - ikke i tilsætningen.

Det gør arbejdet mere krævende, men også mere gennemsigtigt.



HANEGAL¹⁹⁸⁰

MERE END ØKOLOGI





ØKOLOGI KRÆVER MOD

AT VÆLGE ØKOLOGI OG FRAVÆLGE E-NUMRE ER IKKE DEN NEMMESTE VEJ. DET ER ET VALG OM AT LADE RÅVAREN OG RECEPTEN BÆRE PRODUKTET - OGSÅ NÅR DET KRÆVER MERE.

MAN ACCEPTERER VARIATION.

MAN KOMPENSERER IKKE MED TILSÆTNINGER.

MAN BYGGER VIDERE PÅ DEN GODE RÅVARE.

DET GÆLDER OS SOM PRODUCENT.

DET GÆLDER DIG SOM KØKKEN.

FOR NÅR DU VÆLGER ØKOLOGI, VÆLGER DU IKKE BARE ET PRODUKT. DU VÆLGER EN RETNING.

JO FLERE DER VÆLGER DEN RETNING,
JO STÆRKERE BLIVER DEN.

DET ER MERE END EN TREND



Clean label begyndte som en detailtendens, men i dag præger den hele fødevaremarkedet – også foodservice. Gennemsigtighed er ikke længere et ekstra lag, man kan vælge til. Det er blevet en grundforventning.

Indkøbere spørger ind til råvarer og sammensætning, kæder og kommuner stiller krav til dokumentation, og køkkener skal kunne redegøre for, hvad de serverer – og hvorfor. Dialogen om indhold er blevet en del af det professionelle ansvar.

Udviklingen stopper ikke her. Kravene til sporbarhed og gennemsigtighed vil fortsætte med at vokse, og evnen til at forklare sine valg bliver en stadig vigtigere del af faget.

Det er ikke en forbigående tendens.
Det er en bevægelse.

FREMTIDENS FØDEVARER SKAL KUNNE FORKLARES!



DU SKAL OGSÅ VÆLGE

Økologi uden E-numre kræver mere af os som producent. Råvarerne er færre, variationerne større og holdbarheden kan være kortere. Det stiller krav til planlægning og proces - og det er et ansvar, vi har taget på os.

Men det kræver også noget af dig som køkken. Det kræver, at du forholder dig til indholdet, ved hvad du arbejder med - og kan stå inde for det, du serverer.

Til gengæld får du råvarer, hvor recepten er gennemtænkt fra starten, og hvor deklarationen er lige så enkel som smagen.

Er det den type produkter, du vil arbejde med, er vi klar!

Tal med din grossist - eller læs mere på hanegalpro.dk

HANEGAL¹⁹⁸⁰

MERE END ØKOLOGI

HVIS DU ER INTERESSERET I

MERE END ØKOLOGI

KONTAKT

Lars Skovbo Østergård

+45 2722 1165

lso@futurefood.dk

Frank Illum

+45 6021 6321

frank@illumfoodservice.dk

