



ØKOLOGISKE FÆRDIGRETTER UDEN NUMRE

Hanegal er et af markedets stærkeste spillere, når det drejer sig om økologisk pålæg og pølser, og produkterne forhandles i de fleste dagligvarebutikker. Hanegal gør ikke kun en dyd ud af, at deres produkter skal være økologiske og uden E-numre, men de gør ligeledes deres produkter glutenfrie, laktosefrie, mælkefrie og sukkerfrie, hvor det kan lade sig gøre.



Med støtte fra Future Food Innovation vil Hanegal i dette projekt udvikle færdigretter med samme høje kvalitet som resten af deres produktsortiment. Ønsket er et bredt sortiment af færdigretter og semi-convenience, ca. 10-15 stk., inden for forskellige kategorier som fx Vegetarisk, Spicy, Mormormad, Internationale klassikere, Supper m.fl. Des-

uden er målet, at færdigretterne skal sælges som kølevarer i modsætning til de fleste færdigretter, vi kender i dag, der sælges som frostvarer.

Dette projekt indeholder mange lag - alt fra opskrifter, råvarevalg, design, emballage, smagsvurdering til forbrugertest - hvortil der er inddraget eksterne eksperter, som skal tilføre Hanegal relevant viden. Denne nye viden suppleret med Hanegals 20 års erfaring inden for økologi samt samarbejdsrelationer med deres faste leverandører af råvarerne spås at blive en rigtig god kombination både i forhold til udvikling af produkter, anskaffelse af råvarer og evnen til at holde prisen på de nye produkter nede. Netop prisen anser Hanegal for at være en af de afgørende faktorer for, om deres nye produktserie bliver en succes eller ej, da for høj en pris vil afholde kunderne fra at købe.

De danske forbrugere køber på verdensplan flest økologiske produkter - i alt 8% af deres samlede køb udgøres af økologiske varer. Økologiske færdigretter er en mangelvare på markedet i dag. Tilmed har danske økologiske produkter vundet høj troværdighed i udlandet, hvorfor Hanegal som "first mover" på dette område formentlig ikke kun ville kunne afsætte i Danmark, men ligeledes også på nærmarkeder.

Målgruppen for disse færdigretter er de mange mennesker, der i hverdagen har meget lidt tid til madlavning, men som stadig ønsker, at maden skal være af god kvalitet med tilstrækkelig næring og uden unødvendige tilsætningsstoffer. Mere specifikt har tidligere undersøgelser peget på singler, studerende og pensionister som den primære målgruppe.

HANEGAL
RENT ØKOLOGISK

Hanegal A/S
Mette Fie Wedersøe Graugaard
Medejer
Tlf. 40 18 36 12
fie@hanegal.dk

www.hanegal.dk

FUTURE FOOD INNOVATION

Gyda Bay
Innovationschef
gb@agropark.dk
Tel.: +45 2441 7262
www.futurefoodinnovation.dk



midt
regionmidtjylland

DEN EUROPÆISKE UNION
Den Europæiske Fond
for Regionaludvikling



Vi investerer i din fremtid