

Jeg er en
hybrid

HØRKR

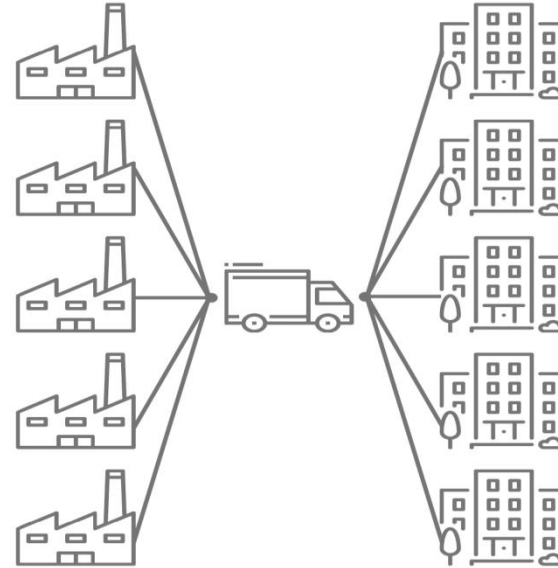
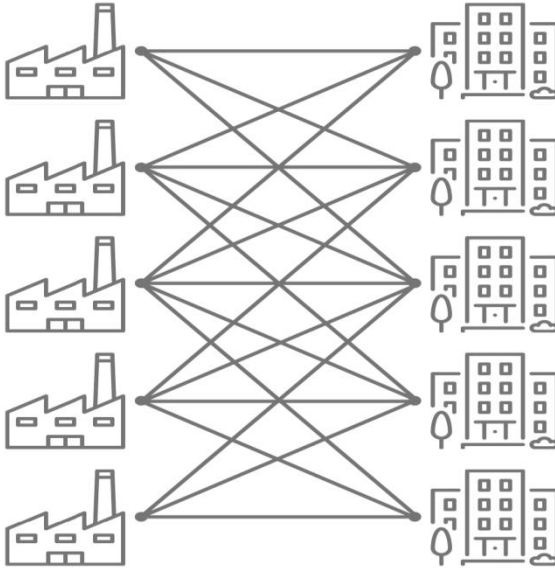
FOODSERVICE CHEF

Hørkr Foodservice AS
www.hok.dk

hybrid

OM HØRKRAM

- vores logistik



Effektiv og miljøvenlig transport



- 30.000 unikke varenumre
- Ca. 20.000 er fødevarer

> 250 lastbiler



> 1000
medarbejdere



HØRKRAM

**Omsætning
ca. 3,2 mia. kr.**

92.000 m²
lager

3.300 m² + 3050 m²
kødopskæring

1.100 m² fiskeproduktion



VORES CENTRE

- landsdækkende totalleverandør



VORES KUNDER

- fra hospital til Michelin

Gastronomy

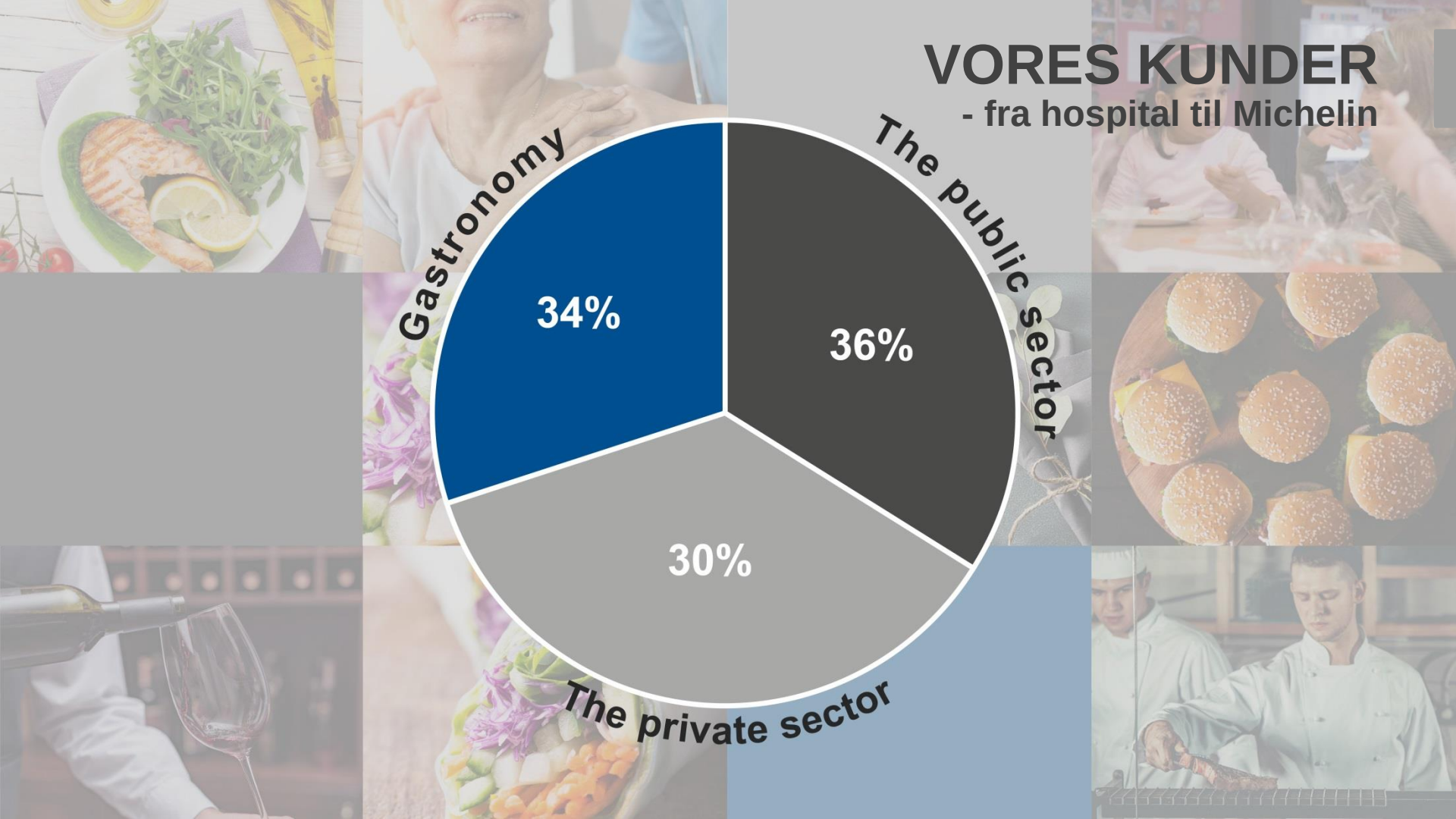
34%

The public sector

36%

30%

The private sector



LANDSDÆKKENDE SALG

- én af vores styrker

- **Stort kendskab til sortiment**
- **Fagkonsulenter**
 - Kød
 - Nonfood
 - Frugt & Grønt
 - Vin (uddannet sommelier)
 - Økologi
 - Fisk





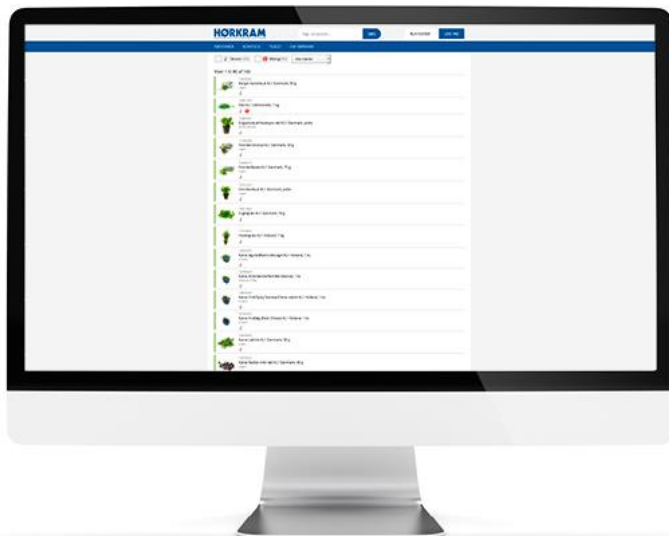
KUNDESERVICE

- kunden i centrum

- Døgnbemanding
- Fokus på service og leverings-sikkerhed
- Indgående kendskab til sortiment

WEBSHOP

- nem og hurtig bestilling



HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

- Ca. 10.000 aktive brugere i shoppen
- 87,9 % af omsætning
- Ca. 8.000 aktive kundenumre
- Ca. 1,4 mio. ordrer i 2018

CSR

- en ansvarlig leverandør

- Medarbejderpleje og -udvikling
- Miljøvenlig transport
- Ansvarlighedsvarer
- Miljøvenligt byggeri
- Samhandels-betingelser
- Begrænsning af madspild
- Affaldssortering





Økologi
- et fokusområde



HØRKRAM

Mere end 4.000
økologiske varer

Økologisk kød fra
egen opskæring kan
bestilles til kl. 16

Ca. 24 % af
vores samlede
omsætning

Autogenereret
økologirapport



BÆREDYGTIGE INDKØB

12 ANSVARLIGT
FORBRUG
OG PRODUKTION



FORBRUGERNES ØNSKER TIL FREMTIDENS
OKSE- OG KALVEKØD

NATUR RESSOURCER



Earth Overshoot day:
29. juli 2019
3 dage før EOD 2018

EFTER DENNE DATO, TAGER VI FRA VORES BØRNEBØRN



GENERATION 

NÆSTE GENERATION

FREMTIDENS KUNDER



VERDENSMÅL

for bæredygtig udvikling



A bowl of flexitarian salad, featuring lentils, broccoli, and dill, is presented on a rustic wooden surface. The salad is garnished with fresh dill and a sprig of mint. A silver spoon rests on the wooden surface next to the bowl. In the background, there are potted plants, including a large green leafy plant and a smaller plant with star-shaped leaves. The overall scene is set against a dark, textured background.

FLEXITARER

VÆLGER IKKE KØDET FRA, DE VÆLGER KØDET TIL ...

NORDJYSK NATURKØD

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR



Køer "pløjer" ikke jorden op!

Mariager



§3



BEVARING OG BESKYTTELSE AF DET ÅBNE OG LYSE LANDSKAB & den biologiske mangfoldighed

Min. 75% af de arealer, der anvendes, er:

- §3 arealer iht. naturbeskyttelsesloven
- fredede arealer
- Natura 2000 arealer
- lysåbne naturarealer

Naturgræsningsarealer

- Enge
- Strandenge
- Overdrev
- Heder
- Moser

LIVET I DET FRI

Dyrene er på græs 120-150 dg/år.
De kan være ude om vinteren, hvis det
både gavner dyr og natur

Dyrene går min. 90 dage i
sommerhalvåret på
naturarealerne



På naturgræsningsarealerne
gødes der ikke, og der anvendes
ikke pesticider





HVOR ER DYRENE?



A photograph of a rural landscape featuring a herd of black and white cows. A dirt path leads from the foreground into the distance, flanked by green grass and patches of purple heather. Several cows are positioned along the path, some looking towards the camera. In the background, there are more cows, some trees, and a clear blue sky. The text "DE ER HELDIGVIS NYSGERRIGE ..." is overlaid in white, bold, sans-serif font in the upper right portion of the image.

DE ER HELDIGVIS NYSGERRIGE ...



KONCEPTET RUMMER FLERE KVÆGRACER,
MEN ALLE ER KØDKVÆG ELLER KRYDSET
MED KØDKVÆG

Poul Rasbeck, Mariager
NORDJYSK NATURKØD

HØKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR



NORDJYSK NATURKØD

HALS, NORDJYLLAND



 Miljøministeriet
Naturstyrelsen

Aså – Gerå Vildtreservat



Dyrene får masser af motion, en flot udviklet muskulatur, med magert kød. Steg det skånsomt

Ernst Nielsen, Hals
NORDJYSK NATURKØD



DANSK LANDGRIS

ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



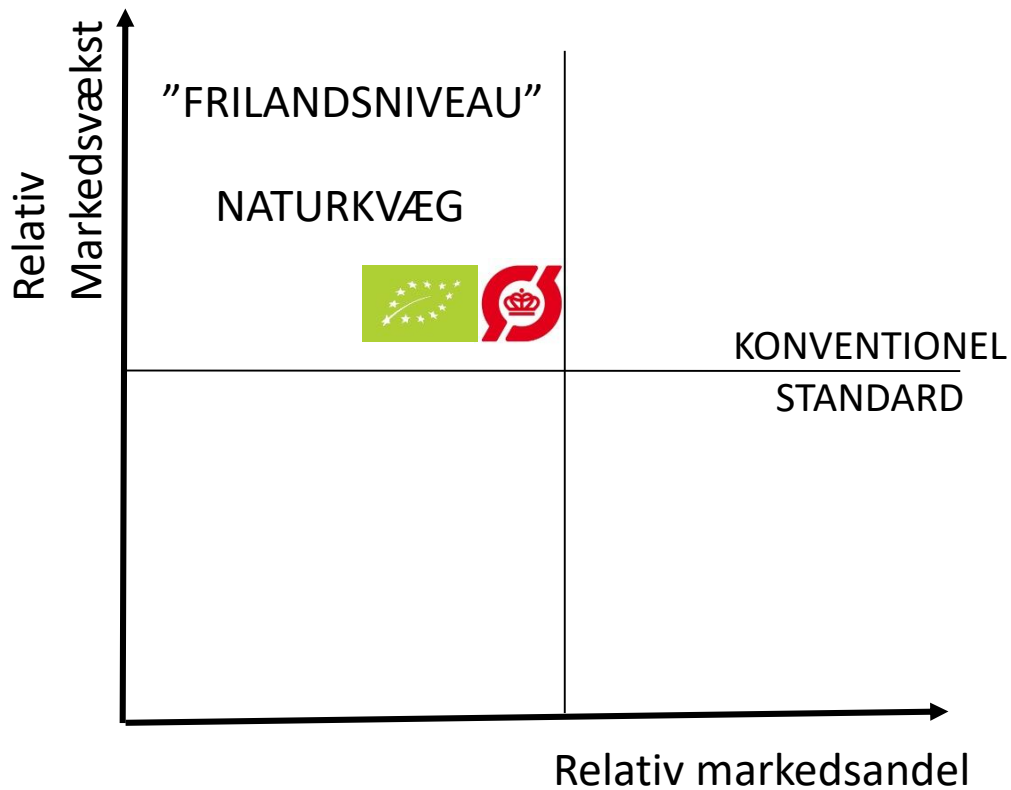
HØRKRAM
FOODSERVICE CHEFS CULINAR

DANSK LANDGRIS

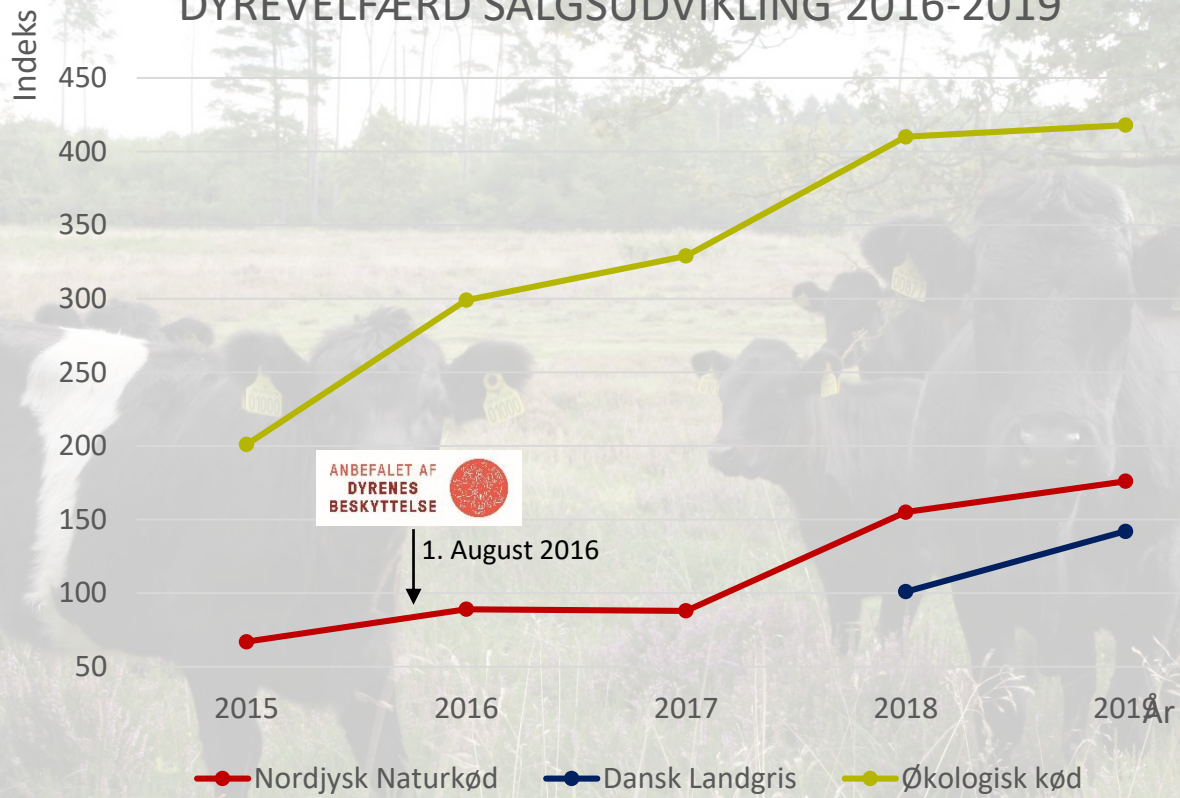


- Dansk Langgris kommer primært fra en familieejet gård ved Sørvad. Ved mangel suppleres der fra lignende gårde i området (radius 30 km fra Herning)
- Grisene fødes i hytter på markerne
- Lever min. de første 5 uger her med soen, herefter flyttes de i stald
- I stalden har de:
 - 1,2 m² v. 100 kg slagtegris (0,65 m² = standard)
 - Halm i liggearealer
 - Grovfoder – naturlig mæthed
 - Adgang til udeareal (stadig totalt 1,2 m²)
 - Halekupering er forbudt

GROR TRÆERNE IND I HIMLEN?



DYREVELFÆRD SALGSUDVIKLING 2016-2019





ØNSKER...

KRAV TIL LEVERANDØRER?

God, stabil produktkvalitet

Stabil leveringsevne

Ordentlig transport

Transparens

Den ærlige gode fortælling, der holder

SPØRGSMÅL?



Kim Black
Indkøbsdirektør
E-mail: kbl@hoka.dk
Tlf. + 45 57 87 04 11



Vivi Kjersgaard
Bæredygtigheds- & konceptvarechef
E-mail: vkj@hoka.dk
Tlf. + 45 24 59 50 14