

Bosarp säljer i Danmark och behöver fler uppfödare

– Nu är allting klart. Vår ekologiska kyckling kommer att säljas i danska butiker som Irma, Brugsen och Kvickly.

Det berättar en glad Birgitta Alwén på Bosarps ekologiska kyckling.

Hon säger också att man som en följd av detta behöver fler uppfödare.

Det har hänt mycket sedan Claes och Birgitta Alwén 1999 startade sin extensiva uppfödning av ekologiska kycklingar på Bosarps gård, i södra Skåne. Resan har inte varit enkel, utan prövningarna har under de 6-7 åren varit många och arbetsinsatsen mycket stor. Men teknik och metoder för uppfödningen har trots allt utvecklats bit för bit och uppfödningssmodellen har gått framåt steg för steg. Men stegen har varit små och småskaligheten har gjort att det mesta har varit kostsamt.

– Nog har vi mer än en gång tänkt att det här skulle vi aldrig göra om, om livet skulle startas om, säger Birgitta Alwén halvt på skämt, halvt på allvar.

I denna artikel beskriver vi inte resans alla delar och allt de arbete som makarna Alwén har lagt ner för att skapa Bosarps kyckling, egentligen den enda svenska ekologiska kycklingen. Vi konstaterar dock att de på Bosarps gård, med sina BB-stall för de daggamla kycklingarna och de sex flyttbara franska uppfödningshusen där kycklingarna går ute så länge vädret tillåter, årligen föder upp knappa 50 000 kycklingar, samt att slakten av 1 200-1 400 kycklingar per vecka (dock uppehåll var femte vecka) i dag sker vid slakteriet Svenskt Fågelkött i västgötska Håkantorp och styckning, packetering etc utförs hos Skarborgs Fågel & Chark i Skara. Claes och Birgitta sköter själva kvalitetskontroller, försäljning och leveranser.

Marknaden

Sammanfattningsvis så tycker Claes och Birgitta att uppfödningen i dag fungerar bra och att det också finns en marknad för kycklingen. Det är också på marknadsidan som den senaste och mest spännande utvecklingen just nu sker och det är detta som vi i denna artikel koncentrerar oss på.

Viktiga kunder för Bosarps kyckling har fram till dags dato återfunnits såväl i butiker, saluhallar etc som i storhushållet, exempelvis på restauranger och



– Det behövs mycket information till konsumenterna och det är viktigt att vi värnar all svensk kyckling. Vi har en bra kyckling i Sverige. Det säger Birgitta Alwén som fram till 1995 jobbade som flygvärdinna, parallellt med att tillsammans med sin man Claes Alwén utveckla Bosarps ekologiska kyckling.

i skolor. Etableringen av ett nytt varumärke och försäljningen har givetvis krävt mycket arbete men kycklingen har efterfrågats.

Ökat intresse för ekologiskt

– Intresset för vår kyckling ökar. Senast på restaurangmässan i Sollentuna var kockarna mycket intresserade. Ett annat exempel är skolorna. Allt fler frågar efter ekologiska kycklingar, säger Birgitta Alwén.

Fakta Bosarp Ekologisk kyckling

Ägare: Claes och Birgitta Alwén, Bosarps gård, Blentarp

Uppfödning: ekologisk kravgodkänd kyckling, extensivt (81 dagar)

Start: 1999 med 1 200 kycklingar, omsättning 12 000 kronor

Volym 2006: 50 000 kycklingar, omsättning 4 miljoner kronor

Aktuellt: Introduktion vid årsskiftet 06/07 av Bosarps kyckling i Danmark i samarbete med Coop Danmark för butikerna Irma, Brugsen och Kvickly. Söker fler svenska uppfödare

Volymmål 2007: 120 000 kycklingar.

Foto: Sven Secher



Bosarp har sex uppfödningstallar av fransk modell.



Nya kunder i Danmark

Nu vid årsskiftet 06/07 tas ytterligare ett mycket spännande och viktigt steg på marknadsidan för Bosarps kyckling. Claes och Birgitta Alwén har efter flera månaders diskussioner med Coop Danmark kommit överens om försäljning i butikskedjan Irma som tillhör Coop Danmark. Av bara farten kommer Bosarps kyckling även att gå ut i butikerna Brugsen och Kvickly, även de under concernen Coops hatt (se artikel på annan plats i denna tidning).

Hur denna lansering kommer att slå i Danmark är givetvis för tidigt att sja om. Esben Meier på Coop Danmark säger dock i denna tidning att han tror på Bosarps kyckling (se sidan 42-43) och Claes och Birgitta Alwén vet att de kraftigt måste öka uppfödningens volymen.

Utökad uppfödning och fler uppfödare

I ett första steg planeras för åtminstone en fördubb-

ling, från dagens årsvolym på 50 000 kycklingar till cirka 120 000 under år 2007. Man för även diskussioner med kunder i bland annat Italien och Alwéns hoppas kunna skicka testsändningar till Italien under 2007 eller 2008. Det finns således anledning att tro att behovet av uppfödningkapacitet kommer att öka ytterligare.

Någon utökad uppfödning hemma på Bosarp, vid Blentarp, är dock inte aktuell, bland annat av smittskyddsskäl. Istället har Bosarps kyckling, enligt Birgitta, kontrakterat Mikael Bergman, Lidaborg, som tidigare har varit uppfödare åt Kronfågel och som har sin gård i Västergötland inte långt från slakteriet i Håkantorp.

– Men vi behöver fler uppfödare, berättar Birgitta Alwén.

Sven Secher