



Svante Nilsson, enhetschef på Jordbruksverket, "ber" om mera pengar för finansiering av projektets etapp 2.

Det blir en fortsättning

Den första etappen av projektet Ren Mat är avslutad. Men var lugn. Det blir en fortsättning. Jordbruksverket har gett klartecken för etapp 2 och därmed möjlighet till ytterligare två år av marknadsinsatser.

Samernas Riksförbund har ansökt om sex miljoner kronor från jordbruksverket för en fortsättning av projektet Ren Mat. Det som är klart så här långt är att Jordbruksverket kan bevilja 1,5 miljoner kronor för 2006, innan sommaren. - För dagen har vi inte möjlighet att avsätta mer eftersom prisstödet till rennäringen kommer att nå taket. Men vi är mycket intresserade av att projektet får en fortsättning så tillsammans med Samernas Riksförbund ska vi göra det vi kan för att få loss mera resurser till hösten, säger Svante Nilsson, på Jordbruksverket.

Den nya etappen skiljer sig inte så mycket från sin föregångare varken till innehåll eller målbeskrivning. Det handlar mera om att befästa det man uppnått och landa med det man påbörjat.

Projektets två strategiska ben är dels att forma en marknads- och försäljningsorganisation,

genom ett samisktägt företag, och dels att skapa en position på marknaden som relaterar till kvalitet och samisk tradition och på det sättet öka konkurrenskraften för produkter under det egna varumärket Renlycka.

Om det visar sig vara alltför svårt att få ihop ett tillräckligt startkapital för ett nytt samiskt företag kommer den aktiviteten att slutföras senast under hösten 2007. Alternativet är då att marknadsinsatserna enbart riktas på att utveckla och lansera det egna varumärket.

I konceptet ingår då att lägga mer resurser på införandet av Renpremiär, det vill säga att marknadsföra renköttet intensivast vid slaktstarten i början av november.

Profilera sig tydligare

Positionering, är ett trendigt uttryck i marknadsföringssammanhang. Men i all enkelhet handlar det om att profilera sig tydligt och tala om för kunden vad det är som skiljer dina produkter från andras. För projektet Ren Mat handlar det om att skapa ett mervärde kring renköttet som produkt. Renskötseln och renägarna kommer att få ett större utrymme och lyftas fram i marknadsföringen. Renen och renköttet skall förmedla bilden av samisk tradition och ursprunglig miljö i skogs- och fjällandskapets natur.

All marknadsföring skall genomsyras av Slow Foods manifest om kvalitet, tradition, kultur, ekologi, unicitet, och smak. Slow Foods ideologi och manifest stämmer väl överens med samernas synsätt.

Varumärkesskydd

En ny aktivitet i etapp 2 är varumärkesskydd för suovas. För att skydda det samiska namnet suovas så att det inte kan användas för andra produkter än ren kommer projektet att arbeta med att ursprungsskydda namnet.

En fas i den här processen är att färdigställa en ansökan om Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) som skickas till Livsmedelsverket som i sin tur bearbetar den och skickar den vidare till EU kommissionen för behandling.

Mer information om REN MAT finns på projektets hemsida: www.renmat.se

FINANSIÄR

REN MAT finansieras med medel från Jordbruksverket.

PROJEKTÄGARE

Samerna Riksförbund
Strogatan 28 c
903 21 Umeå
Tel: 090-14 11 80

info@sapmi.se

Intresserade producenter



Under våren har projektet Ren Mat redovisat en affärsplan för renägare och samebyar, inför en eventuell bolagsbildning.

Intresset från rennäringens sida har varit stort och det arbetet har nu kompletterats med producentmöten.

Det nya Renlycka AB bygger på idén att inte äga några egna produktionsanläggningar. Det i sin tur kräver ett nära samarbete med producenterna.

Inför en eventuell bolagsbildning av Renlycka AB har projektet Ren Mat hållit ett antal möten med renköttproducenter för att få en bild av deras syn på ett nytt samiskt bolag.

Producentmötena har syftat till att utreda producenternas intresse samt vad de olika producenterna kan tillföra Renlycka AB.

En tydlig signal från senvinterns möten med samebyar och renägare var att det krävs ett nära samarbete med producenterna för att lyckas med ett samiskt bolag som inte ska äga några egna stycknings- och slakterianläggningar. Producentmötena gav positiva besked.

Produktion

Det finns ett stort intresse hos producenterna att leverera både förädlade produkter och färdiga styckningsdetaljer.

Flera av företagen är också beredda att samarbeta med logistik, försäljning och produktutveckling och ser en möjlighet i Renlycka AB att avlasta sin egen försäljningsorganisation.

Legotjänster

När det gäller legoslakt och styckning så finns det både vilja och kapacitet för framtida samarbete. De företag som har stora slakt- och styckningsresurser ser mycket positivt på Renlycka AB och de nya affärsmöjligheterna som erbjuds.

Ägarfrågan

Under hela projekteringsperioden har ägarfrågan diskuterats fram och tillbaka. Bland de samebyar som medverkat under vårens möten så har det

funnits synpunkter både på att producentföretag måste in som ägare och att producentföretagen måste hållas utanför ägarkretsen.

De samiska producenterna är själva allt från ointresserade till väldigt intresserade av att gå in som delägare

via sina företag. Ett av de samiska företagen ser helst att producentbolagen har aktiemajoriteten i Renlycka AB.

Producentmöten har hållits med följande företag: Idre Ren AB, Jämtlandsgården AB och Zätaren AB i Hammerdal, Arvidsjaur renslakt AB, Ammarnäs Vilt i Vilhelmina, Grundnäs Kött i Grundträsk, Arjeplog Kött och Svantes Vilt och Bär i Harads.

Under landsmötet

Samernas Riksförbund har landsmöte i Gällivare den 13-15 juni, på Folkets Hus.

På torsdageftermiddag den 15:e, klockan 14.30, så lämnas utrymme för frågor och debatt om projektet Ren Mat och vad som gäller inför en eventuell bolagsbildning.



...vi vill ha
samarbete med
Renlycka AB

Lyftet för Boalvvir

Det går bra för de norska renägarnas bolag, Boalvvir BA. Det stora lyftet är ett avtal med COOP Norge som innebär leveranser motsvarande 18 000 renar under 2006. Både lanseringen av det nya varumärket "Davas" och teckning av COOP-avtalet skedde i vintras i Oslo.

Andelsföreningen (ekonomisk förening) Boalvvir BA grundades 15 juli 2004 av renägare från hela Norge.

Från start anslöt sig 220 andelsägare, den siffran är nu uppe i 235. Under det första verksamhetsåret var tyngdpunkten lagd på att uppjobba kontakter med samarbetspartners för att kunna ta steget in på marknaden.

Nära Renlycka

Boalvvir är ett sälj- och marknadsbolag för renkött med huvudmålsättning att utveckla alternativa värdekedjor för renägarnas produkter och ligger i både idé och mål nära det som nu på svensk samisk sida lanseras som Renlycka AB.

I likhet med det som är tänkt med det samiska varumärket "Renlycka" på svensk sida så kommer produkter från Boalvvir att säljas under ett eget varumärke, Davas, som på svenska betyder "mot nord". Märket garanterar full kvalitetskontroll från "vidda till bord".

Genombrott

Avtalet med COOP Norge är det första stora genombrottet och innebär att lantbrukskooperationens stora matjätte Gilde har fått en konkurrent som både vill och kan ta kontroll över stora delar av renköttets värdekedja.

Renköttprodukter, under varumärket Davas, kommer att finnas i frysdiskarna i COOP:s matvarubutiker över hela Norge.

Ökat slaktuttag och högre avräkningspris

Tabellerna visar den positiva trend som just nu råder när det gäller renslakten i Sverige. Det negativa är minskningen av slaktuttaget i Västerbotten.

Men trots den stora prisökningen i förhållande till 2004/2005 så ligger avräkningspriset långt under utgångsåret för indexberäkningen, 2002/2003, då det genomsnittliga avräkningspriset låg på 37 kr/kg.

Den högsta noteringen i nominellt penningvärde är 41,70 under slaktsäsongen 2001/2002.

Däremot är antalet slaktade renar det högsta sedan säsongen 1994/1995, då totalsiffran var hela 80 094.

Samtliga priser är exklusive moms.



Johan J.H Eira, är daglig ledare på Boalvvir BA.



Davas, är det nya samiska varumärket i Norge.

2004 - 2005	Antal	Index	Pris/kg	Index
Norrbottnen	23 079	97	22,74	62
Västerbotten	16 132	97	23,46	63
Jämtland	13 092	67	22,11	60
Totaler/medelvärde	52 321	87	22,82	62

2005 - 2006	Antal	Index	Pris/kg	Index
Norrbottnen	33 000	138,3	29,46	80
Västerbotten	14 000	83,8	29,46	80
Jämtland	25 561	110,1	29,46	80
Totaler/medelvärde	68 561	114	29,46	80

Vinordic bär till Portugal



Det gäller att ta alla marknadsföringstillfällen i akt när de uppenbarar sig. Det är ett av kännetecknen för "gerillaföretagaren" som med små medel och kreativitet tar närmar sig kunderna.

Ett sånt tillfälle uppenbarade sig den 24-27 april, då projektet Ren Mat fick möjlighet att vara med på norra Europas största vinmessa, Vinordic. Inte för att marknadsföra vin men väl för att bjuda på renkött som tilltugg till smakstarka portugisiska viner.

- Vi stod där i tre dagar och bjöd på suos. Det gav många en aha-upplevelse för det visade sig att smakstarka viner och suos är ett utmärkt äktenskap, berättar Christer Fridberg.

Men det gav inte bara en aha-upplevelse utan ledde också in Christer och Ren Mat på en möjlig affärsuppörelse.

- Vi åker till Portugal den 28 juni för att träffa en av vinproducenterna som också äger ett lyxhotell i Lissabon och är med i ett nätverk med 7-10 andra hotell. De är intresserade av vilt och ren och vill importera renkött. Nordisk mat är just nu en stor trend i Portugal.

Saxat från nätet

Renkött är dels det godaste kött man kan hitta dessutom är det magert och helt naturligt. Inga konstiga hormoner eller mediciner är tillsatta. Till dem som är skeptiska till dagens djurhantering, vilket jag själv även är, så säger jag bara; Ät renkött - djuren lever fritt året om och samlas ihop några gånger per år till slakt och märkning. Visst är det dyrare än vissa andra köttslag men oj så mycket godare, och tycker man det är svårt att hitta så tycker jag att man ska fråga efter det i sin butik ett par gånger så kan de köpa hem. Det ska normalt inte vara några bekymmer.

Läsarinlägg på: www.tasteline.com



Lars Ove Jonsson är projektledare på halvtid.

Kontaktinformation

Projektledare:	Lars Ove Jonsson
tel:	070 - 673 87 88
e-post:	lars-ove@renmat.se
Försäljare:	Christer Fridberg
tel:	070 - 370 24 20
e-post:	christer.fridberg@renmat.se
Styrgruppens ordf.	Malin Brännström
tel:	090 - 14 11 80

Renlycka AB

Nu är det dags för att anmäla intresse för aktier i bolaget Renlycka AB. Det är många som är intresserade av säljbolaget. Vi skickar nu ut en blankett för anmälan och investeringsunderlag till samebyar och renägare. Om ni behöver fler exemplar är det bara att kontakta kansliet.

SLOW FOOD

Med Slow Food upptäcker vi det lokala kökets dofter och rikedomar. Suovas är Slow Foods första presidiprojekt i Sverige.

Slowfood är vår samarbetspartner. Besök deras hemsida: www.slowfood.se

Projektets styrgrupp

Hans Göran Partapuolio
Per Ola Utsi
Anders Ruth
Marita Stinnerbom
Anneli Jonsson

Produktion:

ng.labba medieproduktion
nils.gustav@labba.se