

Håper å videreføre øko-fruktprosjektet

– Ikke bortkastet

MARIT HAUGDAHL

marit@dagligvarehandelen.no

Prosjektleder Oliver Prøven på Njøs Frukt- og bærsepter berømmer Coop Nordvest for innsatsen i et svært dårlig år for økologisk frukt.

– Vi kan ikke si noe om hvordan økologisk frukt presterer. Vi kan ikke varestrom med fullt trokk, og det var ikke nok frukt. Men vi kan testa logistikken, transportløsninger og en del andre viktige ting. Så prosjektet er ikke bortkastet, oppsummerer Oliver Prøven.

Totalsvikt

Økofrukt i Coop Nordvest skulle omsette økologiske epler og plommer, i tillegg til nyutviklede pærer som et slags krydder i tillegg. Men etter en totalsvikt i avlingene for både plommer og epler, endte man med å kun få tilgang til økologiske pærer til butikkene.

– For plommene var det 100 prosent avlingssvikt. Eplene var vi forventningsfulle til, men det viste seg at de hadde rognebærmøll. Slik ble kuriositeten i prosjektet, pærene, selve bærebjelken. Der hadde vi en god avling uten skader, konstaterer Prøven.

Volummessig var det under ett tonn, som skulle fordeles på fem butikker.

– Det gjorde at vi samlet opp litt og trykket til når vi først hadde varer.

Foretrekker økologisk

Økofrukt i Coop Nordvest er en del av samvirkelegets satsing på lokal mat. Laget hadde utarbeidet en graskirol som dekket både økologiske og konvensjonelle produkter. Butikkene fylte dermed opp med lokal, konvensjonell frukt i tillegg til den økologiske.

– Det gjorde at vi litt utslisket kunne måle hva kundene foretrekker når alt annet er likt. Kun etikettfargen var forskjellig.

– Ja?

– Det ser ut som kunden foretrekker økologisk!

Skrut til personalet

– Jeg må berømme Coop Nordvest. Prosjektet har tatt tid, plass og kapasitet som de kunne brukt på omsetning som ga mer igjen. Men de har stått fast og brast med prosjektet, sier han og skryter også av butikkpersonalet.

– De har vært lojale, tålmodige og forståelsesfulle. Jeg var redd avlingssvikten skulle gå ut over relasjonen til butikkene, sier Prøven.

– Det er stor entusiasme for ny kunnskap blant dem som arbeider med frukt i butikk. Trolig vil vi se resultater hvis vi kan utvikle dette videre. Blir det en øk gjennomføring neste år, tror jeg vi har klart å etablere en varestrom som vil stå seg for fremtiden.



Norske, økologiske pærer er nytt i dagligvarehandelen. Sorten Celina, som er utviklet ved Njøs Frukt- og bærsepter, har fått gode tilbakemeldinger på kvalitet og smak.



Her har Extra Sogndal laget en sjokker midt på gulvet som er satt i kundestrommen. Det medførte godt salg.



Planen var å frigjøre kjølereoler som var ørmerket øko-frukt, for å opprettholde kvalitet og forlenge holdbarheten. Men det var aldri nok varer til å kunne gjøre dette. Unntatt hos Extra Førde, som til gjengjeld hadde en «voldsomt god gjennomføring» ifølge prosjektlederen.

Coop Nordvest:

Håper å videreføre øko-fruktprosjektet

«Økofrukt i Coop Nordvest» skulle bli et gjennombrudd for lokal, økologisk frukt i butikk. Selv om avlingene sviktet helt for to av tre frukttyper, har aktørene klokkeertro på prosjektet, og har søkt om å få videreført det til neste år.

MARIT HAUGDAHL

marit@dagligvarehandelen.no

Assisterende butikksjef Alexander Haugland hos Coop Mega Førde kan hverken lokale, økologiske plommer eller epler til butikken. Men av den helt nyutviklede sorten økologiske pærer, Celina, solgte han alt han fikk inn.

– God sesong for lokal mat og økologi

Jeg er fornøyd med prosjektet. Nå har vi prøvd, og vi solgte det vi fikk. Jeg har veldig tro på prosjektet, men at avlingene svikter er ute av vår kontroll. Jeg håper vi kan bruke det vi har lært i år og stille godt forberedt til

neste år, Haugland.

Hos Coop Mega Førde har de heiet på lokal mat lenge.

– Og øko skal vi jo fronte i Coop Mega, der skal vi være best. Kundene synes det er kjekt med lokal mat som også er økologisk, det er ikke noe problem å selge. Alt slår godt an, forsikrer han.

Både Extra og Coop Mega i Førde sentrum har vært med å fronte det økologiske lokalmatprosjektet. Coop Mega Førde er dessuten inspirasjonsbutikk i Landbrukets Økoløft.

– Bortsett fra fruktseongen har det vært en god sesong for lokal mat og økologi. Vi har gode tall. Hos oss har vi en eldre kundesgruppe som verdsetter kvalitetsmat, men vi merker også at de yngre er mer og

mer opptatt av økologi, analyserer Haugland.

Stedsnavn selger

Når de har fått inn økologiske pærer, har de brukt hovedveiene i butikken for å gjøre pærene så synlige som mulig.

– I år ser vi at kundene har blitt mer bevisste sine valg og hvorfor de ønsker å støtte lokale leverandører. Koronasituasjonen har fått opp folks øyne for mat som er produsert i nærheten, tror den assisterende butikksjefen.

Han håper Coop Nordvest får innvilget søknaden om å fortsette prosjektet neste år.

– Vi har alltid tatt inn lokal frukt og hatt mange lokale leverandører. Hvis kvaliteten er god og vi ikke tar

vanvittige priser, har jeg klokkeertro på dette. Og når jeg tror på det selv, er det lett for meg å fronte. Så fort vi setter på stedsnavn og påpeker at kunden støtter nærmiljøet, selger vi mer, fastslår Alexander Haugland.

– Kunne solgt mye mer

– Vi har kommet et steg lenger. Vi har testet økologiske pærer, som ikke har vært tilgjengelig tidligere, men i et veldig lite volum. Til gjengjeld har kvaliteten vært veldig, veldig god, forteller markedschef Ronny Sørbotten i Coop Nordvest.

– Men vi er ikke i nærheten av å ha kommet så langt vi ville, derfor ønsker vi å videreføre dette. Vi må teste lokal, økologisk frukt slik som vi hadde tenkt på, mener han og kan fortelle om et stort engasjement i de fem butikkene som har deltatt i pilotprosjektet.

– Vi kunne solgt mange øko-økologiske pærer. Jeg tror vi har gjort det vi kunne med de virkemidlene vi hadde. Vi har høstet noen erfaringer med eksponering og logistikk. Dette er uansett et spennende prosjekt med produkter som er dyrket nesten utenfor butikkene.