

# Spis min gris' 10 bud

Spis min gris er en økologisk slagterbutik, leverandør til private, restauranter og konferencesteder i og udenfor København.

Vi arbejder konstant på at påvirke landmænd, lovgivere, forbrugere, aftagere og meningsdannere til at tage samme ansvar for dyrevelfærd, økologi og biodynamik samt bæredygtighed, som vi selv gør.

Hvad der er særligt for spis min gris:

- Hvert år aflives eller eksporteres 30.000 tyrekalve i den danske mælkeproduktion fordi de i sagens natur ikke kan bruges pga. de ikke giver mælk. Spis min gris og de landmænd vi arbejder sammen med, opkøber disse dyr (målet er samtlige 3000 økologiske/året og gerne flere) og giver dem et værdigt liv, hvor de fx indgår i naturpleje. Vi forsker sammen med landmændene i den optimale spisekvalitet (race, fodring, opvækst mv.) og har gjort dette de seneste 3 år. Og deler gerne ud af denne viden.
- Alle dyr er velfærdsslagtet. Dvs. aflivet på gården. Dermed undgår vi levende dyretransport, der stresser dyret og giver ringere kød. Pt. slagtes dyrene af en dyrlæge og transporteres så til Holsted økologiske slagteri. Spis min gris arbejder på en økologisk slagtebus, så vi kan håndtere hele slagtingen og opskæringen på gården, også for de mindre landbrug med få dyr.
- Dyrene skydes efter behov og ikke for at have fyldte hylder. Vi skyder, når kød skal bruges og ikke for at have vare på lager. Dette sikrer kvalitet holdbarhed og gode priser.
- Vi sikrer, at hele dyret anvendes. Hvis ikke udskæringen sælges via engrossalg til restauranter eller via butikken, laves det til færdigretter eller bruges i vores cateringvirksomhed.
- Spis min gris er Demetergodkendt og økologien er 'laveste fællesnævner'. Når vi kan, tilvælger vi biodynamiske produkter allerhelst fra arkegårds-dyr (bevaringsværdige og oprindelige husdyrracer fra Danmark).
- Vi stiller øgede krav ift. landmandens ansvarstagen til øko-regler, racer, dyrevelfærd (fx må søerne ikke have næsering, vi kræver at kalve og smågrise går længere tid ved deres mor) og at dyret skal have 'levet for livet', dvs. med et formål som fx naturpleje.
- Indehaver af spis min gris, Mikkel Hesselager, sidder i bestyrelsen for 'Biodiversitetsgårde i Danmark', en nystiftet forening, der arbejder med bevaring af gamle danske husdyrracer og kulturplanter. Mikkel arbejder som repræsentant for aftagersiden for at projektet er økonomisk bæredygtigt, også når ildsjælen stopper, eller den politiske støtte ændrer fokus.
- Ejer af spis min gris er både slagter og uddannet kok. Det betyder, at han kan gå i dialog med restauranterne, når de går målrettet efter én bestemt udskæring og udfordre dem til at tage alternative udskæringer, der sikrer, de også tager ansvar for at hele dyret bruges.
- På samme vis udfordres også de private forbrugere. Vi forventer, at også de anerkender, at hele dyret skal bruges. Så hvis du kommer i butikken for 4. gang for at købe samme udskæring, så får du at vide, at du må købe et alternativ. (Hvilken udskæring, der kan opfylde behovet, hjælper vi naturligvis med)
- Vi kender og besøger alle vores producenter. Det er vigtigt for os at sikre tilliden begge veje, for der må ingen kompromiser være, når man har med dyrevelfærd og økologi at gøre. Vi skal vide, hvor vi har hinanden.

Læs mere om os på [www.spismingris.dk](http://www.spismingris.dk), [www.facebook.com/spismingrisdsk](https://www.facebook.com/spismingrisdsk) eller følg os på Instagram: [spismingris](https://www.instagram.com/spismingris)