

LUKSUSKØD LEVERET TIL DØREN

VIRKSOMHEDEN MRBEEF.DK SÆLGER KVALITETSKØD ONLINE OG SENDER MELLEM 200 OG 300 KASSER UD TIL KUNDERNE HVER UGE. SIDEN BEGYNDELSEN I 2016 ER OMSÆTNINGEN FORDOBLT ÅR EFTER ÅR, OG INDEHAVER OLE ØSTBERG HAR MED SIN SLAGTERUDDANNELSE STYR PÅ UDSKÆRINGERNE.

Tekst: Torben Svane Christensen Fotos: Mr. Beef

Kødet kommer blandt andet fra Danmark, USA, Australien, Sydafrika og Spanien. Det er nøje udvalgt af Ole Østberg, der har stor erfaring fra fødevarerbranchen, som han trækker på i forbindelse med sit firma MrBeef.dk.

- Det kød, som jeg sælger, er det absolut bedste fra hele verden, og kunderne får det leveret lige til døren. Jeg kan konstatere, at der er kunder, der gerne vil betale lidt mere for kød i en ekstra høj kvalitet, understreger Ole Østberg. Firmaet har til huse i et stort produktionslokale i Foodparken i Videbæk, hvorfra der sendes pakker med gode luksusbøffer og kvalitetskød ud til kunder i hele landet.

- Vi sender kød ud to gange om ugen, onsdag og fredag. For nylig spurgte jeg mine kunder, om jeg skulle udvide med flere dage. Jeg fik 1000 tilbagemeldinger, og langt de fleste var tilfredse med de nuværende leveringsdage, siger han.

Men alligevel har han planer om at udvide, så der bliver leveringer en eller to dage mere.

- Det har været en meget god sommer, hvor mange har købt bøffer til grillen, og her kunne jeg godt have brugt flere leveringsdage, siger han.

Steakens hjemland

Det bliver til mellem 200 og 300 kasser kød om ugen, som finder vej til kundernes middagsborde, blandt andet fra den amerikanske producent Greater Omaha, som er den førende producent i steakens eget hjemland.

- Det er gået langt bedre med salget, end jeg havde forventet. Jeg har fordoblet omsætningen hvert år, siden jeg begyndte for snart tre år siden, siger han. Så fra at stå helt alene med de mange udsækninger har han i dag hjælp af to til tre mand i produktionen.

- Flere kunder køber en hel ribeye til en god engrospris, og så skærer de den selv, men vi kan også skære den ud og tager så et lille gebyr, fortæller Ole Østberg.

Alt salg foregår online, men der er mulighed for at hente sin bestilling i Videbæk og Ringkøbing, hvis man bor i nærheden.

Japansk oksekød opdrættet i Danmark

Wagyu oksekød stammer fra japansk kvæg eller generationer fra samme. Wagyu kød trækker forbindelser til det berømte japanske Kobe oksekød. Bomhuset i Skive er Danmarks største Wagyu-producent, og det er et eksklusivt landbrug, hvor der tages hensyn til miljøet. Her lader ejer Anders Riss og hans familie, som driver Bomhuset, kvæget gå frit rundt om den nærliggende sø, så kvæget også plejer den omkringliggende natur. I vintermånederne har kvæget adgang til varme stalde.

- Jeg har en eksklusiv aftale med Bomhuset, så vi kan tilbyde kunderne udsækninger som Hanging Tender, mørbrad, Rib Fingers, Teres Major og Tomahawk, siger han.

Kølige bøffer

Ole Østberg garanterer, at varen kan holde sig nedkølet til 5 grader til kl. 20 på leveringsdagen.

- Vi putter ret meget is i boksen, og jeg har endnu ikke haft klager med hensyn til temperaturen, understreger han.

Alle pakker bliver leveret med firmaet Xpressen, som har base i Herning. Kunderne kan vælge, hvor pakken skal stilles, hvis de ikke lige er hjemme.

- Vi har også kunder, der ønsker at få pakken leveret på deres arbejde, og det kan vi også sørge for, siger Ole Østberg.



Udvider sit univers med bloggere

MrBeef.dk er i en rivende udvikling, og besøgstallet er steget meget kraftigt i 2018 på firmaets hjemmeside og de sociale medier.

- Vi kan tydeligt mærke og se på vores kunders adfærd, at opskrifter er noget, der bliver søgt på, og efterspørgslen på unikke gode opskrifter er stigende. Jeg laver også videoer, som er populære, siger han.

Derfor har Ole Østberg besluttet sig for at åbne for samarbejde med freelance foodbloggere, madskribenter og kokke.

- Det kommer til at foregå i vores univers, hvor de skal levere videoer og opskrifter, som kan inspirere kunderne, siger han.

Slagterens favorit

Ole Østbergs egen favorit på tallerken er en Cote De Boeuf fra den amerikanske top-producent Greater Omaha.

- Det er en ribeye med ben, og to mand kan sagtens dele den og blive mætte, understreger han. På et tidspunkt overvejede han, om han også skulle tage fisk ind i sit sortiment, men det blev ikke til noget. Men sætter man pris på en god mør bøf, så lover han, at man aldrig kommer til at lede forgæves hos MrBeef.dk.

- Jeg kommer aldrig til at sælge kød, som jeg ikke selv kan stå inde for, og når jeg ser på det stigende antal kunder, så ser det ud til, at jeg har lavet det rigtige valg, da jeg besluttede mig for at åbne MrBeef.dk, siger Ole Østberg.

BLÅ BOG

Slagtermester Ole Østberg, der driver og ejer Mr. Beef.dk, er udlært butiksslagter i 1990 og har i det meste af sit voksenliv arbejdet med fødevarer. Han har bl.a. været slagtermester i supermarkeder i Danmark og Norge. Derudover har Ole Østberg drevet restaurant i fem år i Søndervig, inden han blev ansat som konsulent hos AB Catering i Holstebro og efterfølgende hos Dencon Foods i Haderslev. Inden Ole Østberg i 2016 etablerede MrBeef.dk, arbejdede han i fire år med webudvikling i fødevarer- og sommerhusbranchen.

