



ÅRSBERETNING 2011/12



FRILANDS BESTYRELSE



Bjarne Møller

(Formand)
Advokat



**Frode Flyvbjerg
Kristensen**

(Næstformand)
Økologisk mælkeproducent



Bent Korsholm

Økologisk studeproducent



**Gert Ladegaard
Jensen**

Økologisk svineproducent



Nicolaj Pedersen

Økologisk svineproducent



Nielli Simmelsgaard

Frilandsgrisproducent



Torben Langer

Frilandsgrisproducent



Erling Christensen

Landbrugsleder
Limousineproducent



Lorenz Hansen

Direktør for oksekødsdivisionen
i Danish Crown



Erik Bredholt

Svineproducent
Formand i Danish Crown

Frilands formål er at fremme produktion og salg af alternativt producerede fødevarer, hvor der er taget ansvarlig stilling til husdyretik og miljø.

Friland blev stiftet i 1992 som et samarbejde mellem producenter af økologisk kød og producenter af svin på friland. Siden 1999 har Friland A/S været et datterselskab af Danish Crown.

VÆKST, VÆKST OG LIDT FORSIGTIGHED

Det regnskabsår, vi nu har forladt, var på mange måder usædvanligt. Året før voksede selskabet sig for første gang til en omsætning på en halv milliard, men i det forløbne år tog den organiske vækst yderligere til. Omsætningen løftede sig med hele 24% til 626 millioner kroner.

En del af forklaringen kan vi takke leverandørerne for. De har troet på fremtiden og øget produktionen, og Friland har slagtet mere end nogensinde. Trægheden hos banker og myndigheder har desværre forsinket mange gode initiativer, men nogle projekter er heldigvis blevet til virkelighed. Derfor er det også passende ved afslutningen af dette rekordår at rette en stor tak til leverandørerne, der har vist selskabet tillid ved at investere i væksten.

Friland J. Hansen oplevede det bedste år nogensinde. Væksten i Tyskland og resultatet i selskabet ligger markant over det forventede. Vi glæder os over, at Friland for mange år siden

vendte blikket udad og blev en eksportorienteret virksomhed. Ellers kunne vi i dag meget vel have rapporteret om stagnation eller endda tilbagegang. Derfor kan vi heller ikke tillade os at lade os beruse af væksten, da vort hjemmemarked og de generelle konjunkturer ikke gør det til nogen selvfølge, at selskabet vokser så meget hvert år.

Igen i år har vi udbetalt en rekordstor merbetaling for de fleste kategorier. Dog ikke for Friland Kødkvæg, hvor vi desværre ikke har kunnet betale det, som vore leverandører af Friland Kødkvæg med rette kunne ønske.

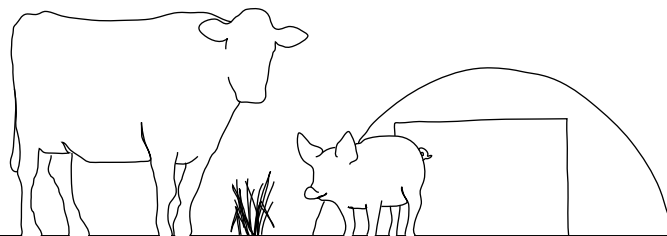
Rundt om Friland har vi haft et godt samarbejde med mange. Særligt glæder vi os over samarbejdet med Dyrenes Beskyttelse, hvor vort Udviklingscenter virkelig bærer frugt. Udviklingscenter for Husdyr på Friland er nu aktiv i en lang række projekter, der er med til at sikre såvel udvikling som konkurrencekraft for leverandørerne.



af direktør
Karsten Deibjerg Kristensen

Den nye samarbejdspartner, Randers Regnskov og åbningen af Frilandsgården, er et signal om, at vi fortsat sætter nye mål for fremtiden og tør investere i den.

God læselyst til alle. En stor tak for et godt år til leverandører, kolleger, samarbejdspartnere samt bestyrelsen.



ÅRETS RESULTATER

Friland afsluttede i dette efterår sit 20. regnskabsår, som yderligere gør sig bemærket ved at udvise omsætningsvækst på alle produktkategorier.

Selskabets samlede omsætning endte på godt 626 mio. kr. i det afsluttede regnskabsår, hvilket er 118 mio. kr mere end året før, svarende til en stigning på 24 procent.

Væksten er især sket på eksportmarkederne, hvor det traditionelle eksportprodukt, økologisk svinekød, har vist stor stigning. Også Frilandsgris har bidraget stærkt til væksten via eksporten til Australien.

Som noget nyt er også økologisk oksekød ved at etablere sig uden for Danmark. Her er det vor sydlige nabo, Tyskland, som i stigende grad viser interesse som aftager af økologisk oksekød.

Datterselskabet Friland J. Hansen har haft et forrygende år med en omsætning, som nåede op på 22,5 mio. euro (168,0 mio. kr.), svarende til, at selskabet nu står for knap 27 procent af Frilands samlede omsætning. Fremgangen er en markant øgning af omsætningen i datterselskabet i forhold til året før, hvor omsætningen var 12,4 mio. euro. Den store omsætningsvækst kan især tilskrives, at Friland J. Hansen har øget sit indkøb af økologiske grise i Tyskland.

Indtjeningsmæssigt har året også været rigtig godt for Friland J. Hansen, idet selskabet kom ud af regnskabsåret med et resultat på 829.000 euro, svarende til godt seks millioner kroner.

Et andet bidrag til den store vækst i Frilands omsætning er trading, hvor kød købes på ét udenlandsk marked og afsættes på et andet. Handlerne gennemføres primært for at opfylde eksportkundernes efterspørgsel

efter kød i perioder med mangel på dansk kød. En væsentlig del af årets trading vedrører indkøb af økologisk svinekød i Canada, som er solgt videre på det australske marked.

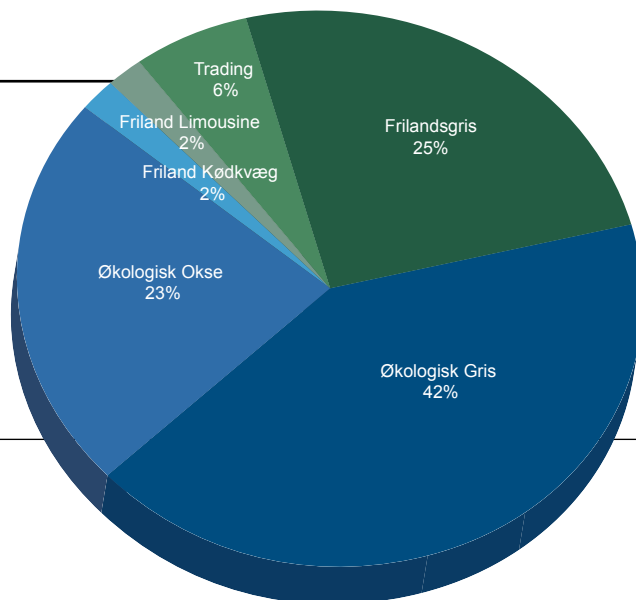
Mod slutningen af året har balancen i udbud og efterspørgsel efter økologisk svinekød dog bedret sig. Der har været stigninger i udbuddet af såvel dansk økologisk svinekød som svinekød fra andre europæiske udbydere, og udfordringen med mangel på økologisk svinekød er aftagende. Der er derfor udsigt til i højere grad at kunne efterkomme den stærke efterspørgsel på eksportmarkederne med dansk produceret økologisk svinekød.

For Frilandsgrisenes vedkommende er det dog fortsat en stor udfordring, at få tilstrækkelig stigning i slagtningerne, til at efterkomme efterspørgslen.

Aktiviteterne på hjemmemarkedet har været lidt mere blandede. Det

OMSÆTNING FORDELT PÅ PRODUKTGRUPPER

Frilands vækst kan i år tilskrives alle produktgrupper, hvilket betyder, at den forholdsmæssige fordeling af omsætningen ikke har ændret sig meget. Dog har væksten for økologisk oksekød været begrænset, mens der har været stor vækst i omsætningen af økologisk svinekød. Det betyder, at økologisk svinekød nu udgør 42% af selskabets omsætning, mod 40% året før. Det økologiske oksekød udgør 23%. Der har været foretaget en del køb og salg af udenlandsk kød (trading) og denne andel udgør nu 6% af totalomsætningen mod 4% året før.



økologiske oksekød har haft et meget turbulent år, idet Friland mistede salget til COOP's butikker i over et halvt år. På trods af dette, er det lykkedes at skabe omsætningsvækst også i denne produktgruppe.

De to kødkvægskoncepter, Friland Limousine og Friland Kødkvæg, har klaret sig godt på det danske marked og har begge haft en pæn vækst i omsætningen. Det er dog fortsat – især for Friland Kødkvæg – en udfordring at skabe en indtjening, som kan udløse et tilfredsstillende tillæg. Begge koncepter blev dog hjulpet af en høj traditionel oksekødsnotering.

RESTITILLÆG

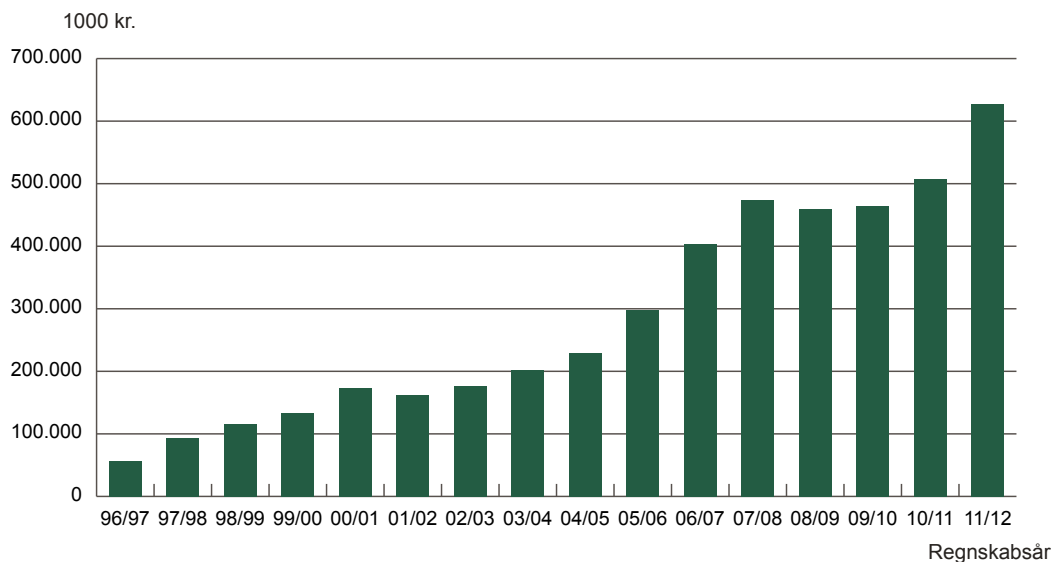
Økologisk Gris	1,10 kr./kg
Økologisk Okse	0,20 kr./kg
Frilandsgris	0,55 kr./kg
Friland Limousine	1,35 kr./kg

Fire af Frilands leverandørgrupper har opsamlet resttillæg. Det stærke eksportmarked for svinekødsprodukterne har betydet, at der gennem året har været en indtjening, som ikke løbende er udbetalt i tillæg. Leverandører af økologiske grise modtager derfor 1,10 kr./kg, mens leverandører af Frilandsgris modtager 0,55 kr./kg i resttillæg.

Det økologiske oksekød har haft et vanskeligt år, hvor det har været vanskeligt at opretholde den krævede indtjening. Tillægget, der har været udbetalt i løbet af året, har derfor heller ikke været højt. Derfor er det også ekstra glædeligt, at en stærk afslutning på året betød, at vi nåede i mål, og at der endda blev et lille resttillæg på 20 øre/kg til leverandørerne i denne produktgruppe.

Endelig udbetales der 1,35 kr./kg til leverandører af kalve til konceptet Friland Limousine. Denne produktgruppe blev styrket med et stigende salg i løbet af året, og der er derfor opsamlet resttillæg hen over året.

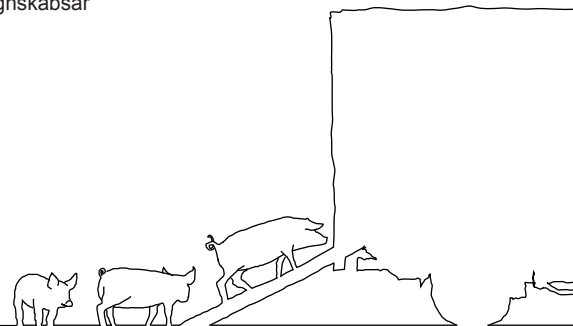
UDVIKLING I OMSÆTNING



En rekordhøj omsætning, der ikke mindst skyldes datterselskabet Friland J. Hansen, som har haft et forrygende år. Resultatet før skat og resttillæg blev på godt 14 mio. kr. hvoraf der blev udbetalt 13,8 mio. kr. i resttillæg. Der er ialt udbetalt godt 167 mio. kr. i tillæg til leverandørerne.

NØGLETAL

Omsætning	626.469.000 kr.
Resultat før skat og resttillæg	14.373.000 kr.
Udbetalt i tillæg	167.377.000 kr.



Friland - året der gik

FRILANDSKØD SERVERET VED SLAGTERENS BORD

35 slagtermestre i Irma inviterede i løbet af vinter og forår deres kunder som gæster ved "Slagterens Bord", hvor de fik serveret lækker mad med kød fra Friland. Samtidig fortalte slagteren om dyrevelfærd – baseret på egne oplevelser fra landbrug med økologisk produktion og Frilandsbesætninger.



"Slagterens Bord" er resultatet af et tæt samarbejde med Irma, som såvel Irma som Friland har lagt mange kræfter i. Gennem projektet er det lykkedes at involvere landmænd, medarbejdere og kunder, så alle led i kæden har haft direkte kontakt med Frilands værdier omkring bedre dyrevelfærd og økologi. Forud for "Slagterens Bord" havde Irma-slagterne været på efterårskursus i både dyrevelfærd og formidling. Desuden havde de været i praktik hos Frilands leverandører, hvor de havde mulighed for selv at prøve livet som landmand. Praktikken gav slagterne sikker grund under fødderne, når de hjemme i butikken fortalte kunderne, hvordan dyrene har det.

Et par tusind af Irmas kunder skønnes allerede at have været gæster ved "Slagterens Bord", hvor de har haft mulighed for at smage alle Frilands produkter – både de økologiske – og Frilandsprodukterne. I 2013 vil Irmas slagtere invitere flere gæster til "Slagterens Bord".

SOLSKIN OG HØJT HUMØR

VED FÆLLES KVÆGDAG

Tilslutningen var stor, da Friland og producentforeningen Økokød Fmba i maj holdt en fælles kvægdag for både Frilands økologer og kødkvægsleverandører. 75 leverandører deltog i dagen, som vejrmæssigt var helt optimal til udflugt: Høj sol og 27 grader.

Dagen omfattede besøg på Danish Crowns forædlingsvirksomhed i Sdr. Felding, som blandt andet opskærer og forarbejder økologisk oksekød og kød af Limousine. Fabrikken leverer blandt andet detailpakket oksekød til butikkerne. Besøget gav anledning til mange interessante spørgsmål. Efter Frilands halvårsmøde i Skjern Kulturcenter viste naturvejleder

Søren Frederiksen rundt i naturen omkring Skjern Å og fortalte historien om Borris Hede og Lønborg Banke. Den vellykkede dag afsluttedes på Lønborggaard med en velmagende middag, som blandt andet bestod af veltilberedt økologisk studekød.

Økokød benyttede dagen til at give Ingeborg og Per Tinghøj Jensen fra Tjæreborg et skulderklap som anerkendelse af deres indsats for de økologiske stude.



FRILAND STYRKER LANDMANDSAFDELINGEN



Henriette Guldager

Frilands landmandskontakt er blevet styrket til gavn for både nuværende og kommende leverandører.

Henriette Guldager er ansat som projektleder, og én af hendes vigtigste opgaver bliver at vejlede kommende svineproducenter om mulighederne indenfor produktion af økologiske grise og Frilandsgrise. Det vil blandt andet ske

gennem etablering af ERFA-grupper blandt praktiserende landmænd og hjælp til gennemførelse af workshops og følordninger i øko- og Frilandsbesætninger. Desuden skal landsmandsafdelingen arbejde med udvikling af oksekødskoncepter.

En anden målgruppe er studerende og elever på landbrugsskolerne, som i langt højere grad vil blive tilbudt information og arrangementer, som kan inspirere dem til at overveje, om de vil gøre øko- eller frilandsproduktion til en del af deres levevej.

INSPIRATIONS DAG OM SVINEPRODUKTION

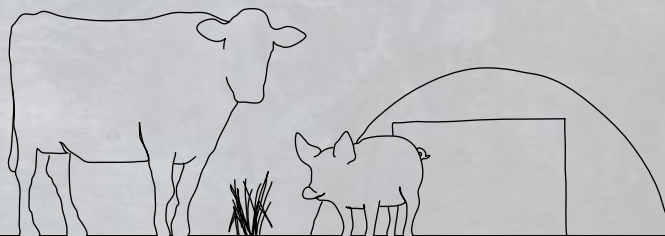
Interessen for at høre mere om alternativ svineproduktion var stor, da Friland på tredje år holdt inspirationsdag om svineproduktion i foråret. Et halvt hundrede mennesker deltog i dagen, som blandt andet omfattede besøg på Udviklingscentrets demonstrationslandbrug Risbjerg på Fyn.

På et efterfølgende informationsmøde på Hindsgavl Slot fik deltagerne en gennemgang af markedssituationen, finansieringsmulighederne og vejen til at blive leverandør til Friland. Der var mange spørgsmål blandt deltagerne, hvoraf mange var enten landmænd eller landbrugs elever.

FRILANDSSLAGTEREN ER KLAR TIL AFGANG

Blandt de helt særlige initiativer, Friland har arbejdet på i det forløbne år, er en salgsvogn, som skal sælge kød direkte til forbrugerne efter samme koncept som fiskebiler, som er almindelige mange steder i landet.

"Frilandsslagteren" havde sin første prøvetur til messen MAD i Århus i oktober, og sættes herefter i fast rutefart for at servicere butikker i hovedstadsområdet, som Friland samarbejder med. Udover de faste salgssteder vil Frilandsslagteren i fremtiden kunne sælge og præsentere kød ved events og udstillinger, hvor Friland har behov for at markere sig.



Frilandsgården

FRILANDSGÅRDEN - FORMIDLING TIL ALLE

Ét af Frilands mest bemærkelsesværdige initiativer i det forløbne år var etableringen af Frilandsgården, som opfylder et længe næret ønske om at øge formidlingen om dyrenes forhold direkte til forbrugerne.

Gennem samarbejdet med Randers Regnskov har Friland fået et permanent sted, hvor et stort publikum kan danne sig et indtryk af, hvordan dyrene i moderne frilandsproduktion lever.

Samtidig har Friland mulighed for at benytte mødefaciliteterne i Frilandsgården til afholdelse af kurser, møder og andre pladskrævende arrangementer.



Første spadestik

BYGGERIET GIK PLANMÆSSIGT

Randers borgmester Henning Jensen Nyhuus tog første spadestik til Frilandsgården en kold dag i februar, hvorefter håndværkerne arbejdede henover foråret – med rejsegilde for byggeriet i april.

Frilandsgården var planlagt til at åbne, når sommersæsonen for alvor gik i gang for Randers Regnskov, og den plan lykkedes til punkt og prikke.

Til Skt. Hans indviede Grevinde Alexandra under stor opmærksomhed DanmarksParken, og Frilands formand, Bjarne Møller, stod for åbningen af Frilandsgården. Alle leverandører var inviteret til åbningen.

Indvielsen



MED INSPIRATION FRA ØSTJYSKE GÅRDE

Frilandsgården er en tolænget udstillingsbygning, som er bygget med inspiration fra typiske mindre østjyske gårde, som man stadig kan finde mange af – med et stråttækt stuehus og en sidelænge med fast tag. Som et mere moderne element er stråtaget dog udstyret med ovenlys og solfangere, som dækker omkring halvdelen af Frilandsgårdens forbrug af varmt vand.

Gården er på i alt 530 kvadratmeter og rummer en restaurant, udstillings- og mødelokaler samt isbod og toiletter.

Ved siden af gården er indrettet en staldbygning i træ og udearealer til Frilandsgriese og en Limousineko med kalv. Desuden omfatter Frilandsgården en "spiselig have", som også bruges i regnskovens natur- og miljøformidling.

80.000 BESØGTE

FRILANDSGÅRDEN

Trods et lidt blandet sommervejr har interessen for de udendørs aktiviteter ved Frilandsgården været stor. I sommer havde Randers Regnskov i alt 120.000 besøgende, hvoraf to tredjedele – 80.000 – valgte at bevæge sig udenfor regnskovens varme kupler og ind i DanmarksParken, som Frilandsgården er en del af.

En stor del af de besøgende er børnefamilier, og blandt dem er ikke mindst grisene populære blandt børnene, hvoraf mange for første gang ser og mærker en levende gris.

De besøgende informeres via skilte og plancher om, hvordan moderne øko- og frilandproduktion foregår i praksis.

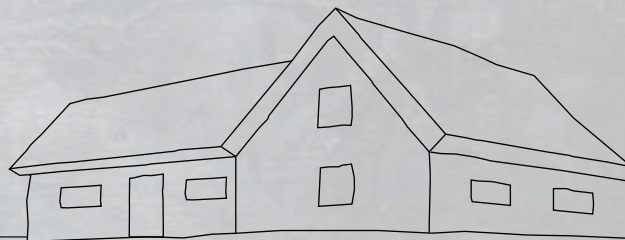


REGNSKOVEN SÆLGER

MERE KØD FRA FRILAND

Samarbejdet med Friland betyder, at Randers Regnskov har øget sit forbrug af økologiske fødevarer. Allerede inden indvielsen af Frilandsgården havde Regnskovens køkken opnået Det Økologiske Spisemærke i bronze, som kræver mindst 30 procent økologiske råvarer, men regnskovens håber, at køkkenet inden længe kan opgraderes til sølv-mærket og servere mindst 60 procent økologisk mad. Det skyldes blandt andet, at der nu serveres burgere fremstillet af økologisk oksekød leveret af Friland.

Frilandsgården serverer også buffet for de sultne gæster, og her består kødet blandt andet af Friland Kødkvæg – især Angus – og svinekød skåret af Frilandsgris og økologisk gris samt økologiske pølser.



FRILANDSGRIS

Produktgruppen Frilandsgris har haft en god omsætningsvækst i det forløbne år. Salget er steget med godt 16%, og omsætningen når derved op på knap 130 mio. kr. Stigningen i omsætningen er sket på baggrund af en vækst i antallet af slagtede grise på 9%.

Væksten i eksportsalget har været på 42%. Det er primært salg til Australien, som fortsat viser stor vilje til at aftage de mængder, Friland kan levere.

Det betyder samtidig, at størstedelen af salget af Frilandsgris nu afsættes til eksport – omkring 57% af omsætningen hentes på eksportmarkederne.

På hjemmemarkedet er salget faldet med omkring 6%. Det er salget til supermarkeds kæderne, der er faldet. Antallet af SuperBest butikker har været faldende i løbet af året, og det har betydet færre udsalgssteder for Frilandsgrisen og dermed ned-

gang i salget til den kæde. Salget til Irma har ligeledes været faldende.

Derimod har der været en relativ stor vækst i salget til private slagtere. Det skyldes salg til Gourmet Slagterne, som er en gruppe af private slagterbutikker, som har et tæt samarbejde med Danish Crown, om det kød de forhandler i butikkerne. Gourmet Slagterne har valgt at bruge Frilandsgris, som det højkvalitetssvinekød de forhandler.

I løbet af året er indtjeningen dog blevet en smule mere presset, idet basisnoteringen er steget, mens salgsprisen – som aftales én gang årligt med de australske kunder – er uændret. Manglen på Frilandsgris har imidlertid medført en højere udnyttelsesgrad på slagtekroppen, hvilket har været med til at holde tillægget på et højt niveau – trods en mindre indtjening pr. kilo. Afsætningen i kilo er således steget med 13%, selv om den slagtede mængde kun er steget med 9%.

På trods af, at slagtingerne af Frilandsgrise er steget til 104.200 grise, er der fortsat mangel på produktet.

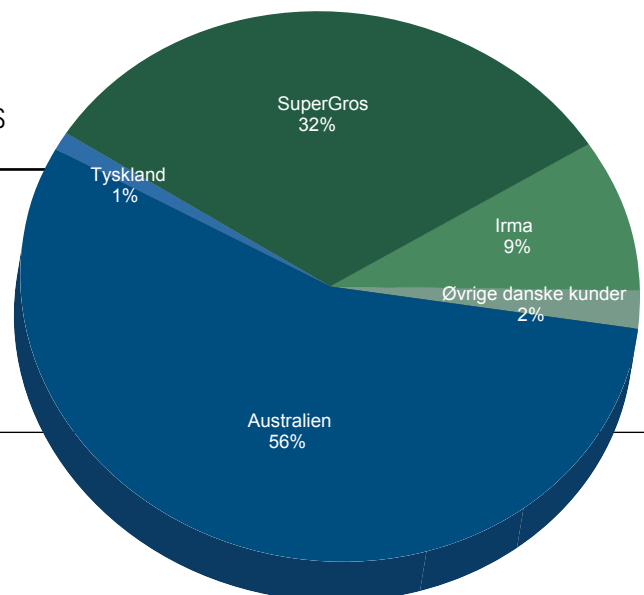
Slagtingerne er ganske vist steget hen over året, men det har ikke været tilstrækkeligt til at efterkomme efterspørgslen.

Med et resttillæg på 55 øre slår det gennemsnitlige udbetalte tillæg til producenterne rekord med 4,36 kr./kg for godkendte grise. Det er 22 øre højere end sidste år, hvor der også var en stor stigning. Det gennemsnitlige tillæg til alle Frilandsgrise var på 3,34 kr./kg hvilket er 18 øre mere end der tidligere er udbetalt.

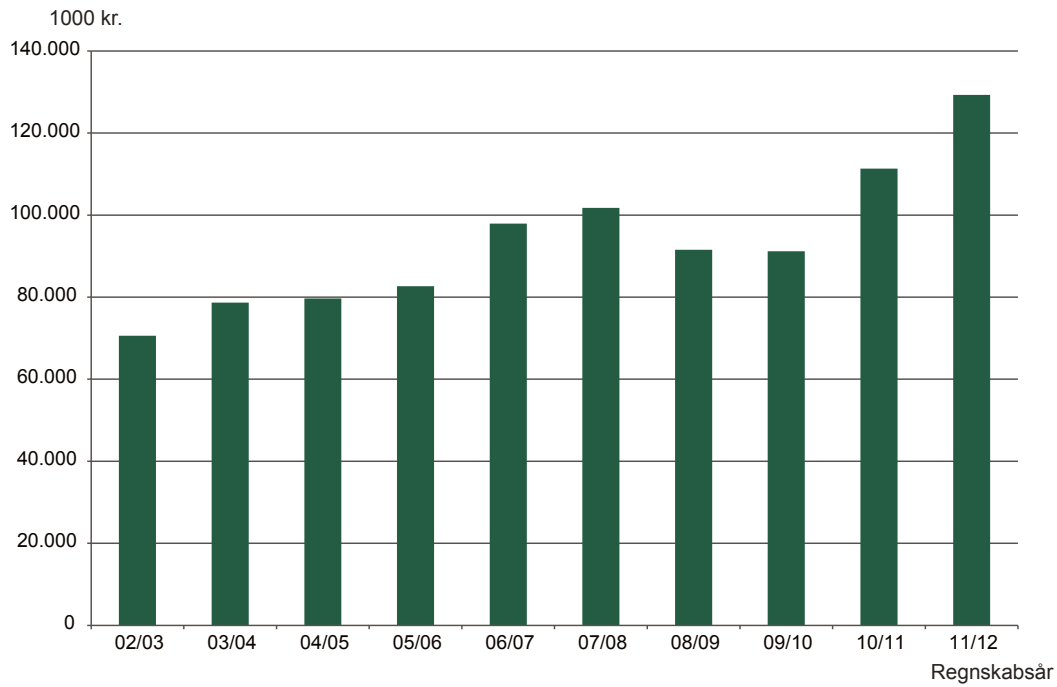
Basisnoteringen har også været højere i år. Der er udbetalt 1,13 kr./kg mere end året inden.

Godkendelsesprocenten er også endnu engang steget og er nu oppe på 76,7%.

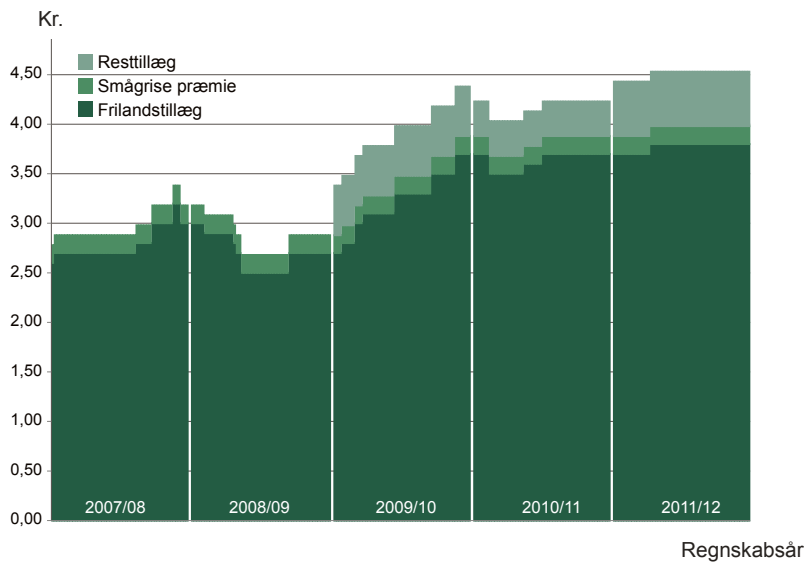
OMSÆTNING AF FRILANDSGRIS
FORDELT PÅ MARKEDER



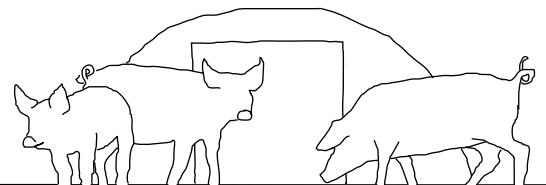
OMSÆTNINGSUDVIKLING FOR FRILANDSGRIS



UDVIKLING I TILLÆG FOR FRILANDSGRIS



Godkendte Frilandsgrise fik i gennemsnit 4,36 kr./kg i tillæg. Heraf var resttillægget på 0,55 kr.



Frilandsgris

SUPERBEST-BUTIKKER UDGIVER AVIS

MED FRILANDSGRIS OG KØDKVÆG



I slutningen af september i år tog 25 butikker i SuperBest-kæden virkelig fat på efteråret med massiv markedsføring af Frilandgris og Friland Kød-kvæg. Under titlen "God smag & Høj dyrevelfærd" udgav butikkerne i samarbejde med Friland en fælles avis i en kvart million eksemplarer.

Avisen blev husstandsomdelt i deres naturlige kundeområder og blev fulgt op med salgsmaterialer fra Friland, som gav butikkerne skilte, rundelere, opskrifter og bistod ved butiksdemonstrationer og smagsprøver. Kunderne havde også mulighed for at deltage i en konkurrence, hvor de kunne vinde kød.

Den store opmærksomhed, som kampagnen skabte, gav travlhed i Frilands salgsafdeling, som under kampagnen oplevede en markant øget interesse for Frilandsgris og en fordobling af salget til de butikker, som var med i initiativet.

DETAILPAKKET FRILANDSGRIS

I mange år har Friland leveret Frilandsgris til slagterne i supermarkederne, som selv har skåret kødet op og pakket det til butikskølerne, mens centralpakkede detailpakker er blevet solgt i Irmas eget varemærke. I det forløbne år har butikker i Spar og SuperBest imidlertid også haft en anden mulighed. Friland har tilbudt butikkerne, at de kunne købe kødet detailpakket i Frilands eget varemærke.

De nye detailpakninger har omfattet syv forskellige varianter med et bredt udvalg af udskæringer fra grisen, og de sælges i det varemærke, som Friland bruger for Frilandsgris. Samtidig er alle pakker mærket med betegnelsen "Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse".



HOTTE BEN PÅ

DYRSKUERNE

Gæsterne på flere af landets dyrskuer fik i sommer mulighed for at smage Frilandsgris. Serveringen var et led i samarbejdet med Dyrenes Beskyttelse, som havde stand på dyrskuerne for at sætte fokus på husdyrenes velfærd. Foreningen deltog på Roskilde Dyrskue, Det Fynske Dyrskue i Odense, Landsskuet i Herning samt på Vorbasse Marked.

Friland bakkede op om initiativet og var med på standen for at fortælle om mærket "Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse". Friland serverede smagsprøver baseret på opskriftshæftet *Hotte Ben – Rigtige mænd spiser Frilandgris*. Udover Frilands medarbejdere bidrog også Frilandsgrisproducenterne Karsten Olesen og Torben Pedersen på et par af skuerne, hvor de fortalte om, hvordan Frilandsgrise har det.



QR-SUPERMARKED

MED FRILAND-VARER

Både Øko- og Frilandsprodukter var med, da SuperBest i foråret indrettede et mobilsupermarked i den københavnske metro. Supermarkedet bestod af tapetserede vægge på metrostationerne med billeder af produkterne kombineret med QR-koder.

De rejsende i metroen kunne fordrive tiden med at beslutte, hvad de ville købe i supermarkedet og ved hjælp af mobiltelefonen skanne QR-koderne og dermed lægge varerne i deres elektroniske indkøbskurv.

Blandt de varer, kunderne kunne vælge, var udvalgte produkter med Frilandsgris, økologisk svine- og oksekød samt Friland Kødqvæg.

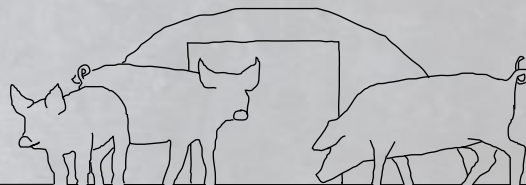


SKOVGRISEN FORTSÆTTER

SIN SEJRSGANG I IRMA

Skovgrisene, som lanceredes for tre år siden, er fortsat en succes i Irma, hvor kunderne er meget begejstrede. I år blev produktionen sat yderligere op, så der blev leveret 700 Skovgrise til Irma – fordelt på to perioder – i foråret og i sensommeren.

Under kokkekonkurrencen Nordic Challenge ved Food Festival i Århus var Skovgrisen også valgt som det kød, unge nordiske kokke skulle benytte i kampen om bedst at kreere fornyende nordiske retter. Jonas Mikkelsen fra Hotel Frederiksminde i Præstø viste sig at være bedst til at tilberede Skovgrisen og sikrede sig dermed sejren i Nordic Challenge.



ØKOLOGISKE GRISE

Salget af det danske økologiske svinekød nåede, med en vækst på godt 17%, en omsætning på i alt 218 mio. kr. Væksten er sket på eksportmarkederne, hvor der er afsat 28% mere end sidste år.

Den største vækst er sket til Australien, hvortil der i løbet af året er afsendt en stor mængde kamme, som anvendes til bacon. Desuden har der været en meget stor vækst af økologisk svinekød til det tyske marked, som især efterspørger bove, bryst og andet produktionskød.

Det største marked for økologisk svinekød er dog fortsat Frankrig, som også i år er steget en smule.

Stigende konkurrence fra indenlandske leverandører, har dog i løbet af året udsat priserne for større pres end tidligere oplevet på det franske marked.

De mindre markeder som Italien, England og Sverige har udvist et

mindre fald i det forløbne år.

Som mange andre fødevarerksomheder har Friland også mærket interessen fra det kinesiske marked, og vi har i sidste halvdel af regnskabsåret via et samarbejde med ESS-FOOD i Hong Kong fået to nye kunder på dette marked. Der er tale om små – men dog stigende – mængder økologisk svinekød.

På hjemmemarkedet har afsætningsituationen været lidt blandet. I detailhandlen er salget til de traditionelle detailkæder faldet, mens det er steget til discountkæder og private slagtere. Desuden er salget til food-service sektoren steget. Endelig har der også været stigning i salget til butikker, der er baseret på netsalg. Samlet set har vi oplevet et lille fald i salget til det danske marked.

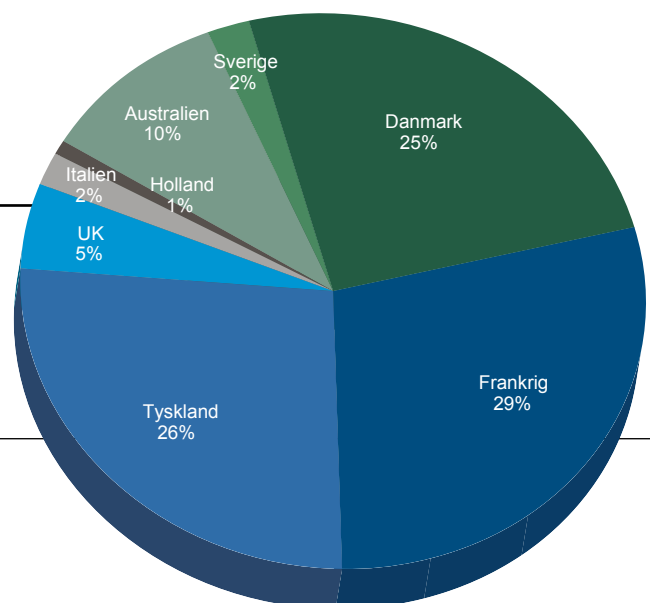
Slagtingerne af økologiske grise er steget med 14%, så vi i år er nået op på at slagte næsten 88.000 økologiske grise. Det er det højeste antal slagtede grise nogensinde. Næste år forventes yderligere en pæn stigning

i slagtetallet, og der er derfor igen indført venteliste for økologiske leverandører for at sikre, at væksten afstemmes efter afsætningen.

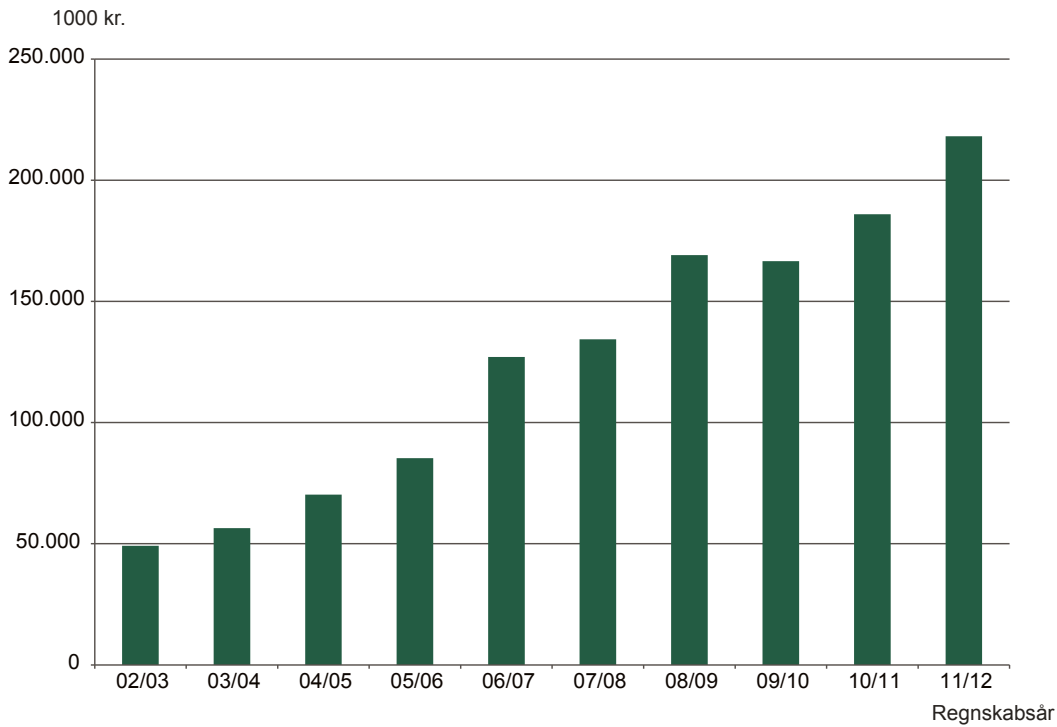
De gode markeder for økologisk svinekød rundt omkring i verden har betydet, at økotillægget har sat rekord med 15,18 kr./kg i gennemsnit for alle økologiske grise der er slagtet. Heraf udbetales 1,10 kr. som resttillæg. Det høje tillæg udbetales i et år, hvor den konventionelle notering har været høj. I gennemsnit har der været afregnet 1,13 kr./kg mere i basisnotering. Dette har dog også betydet, at indtjeningen mod slutningen af året har været en smule mere presset, da den stigende basisnotering ikke kan hentes hjem på eksportmarkederne.

Godkendelsesprocenten er for fjerde år i træk steget og er nu nået op på 74,5%. Der er i de senere år sket en fantastisk udvikling i kvaliteten af de leverede grise til slagting. Godkendelsesprocenten lå i 2007/08 på kun 57,3%, og er siden steget markant.

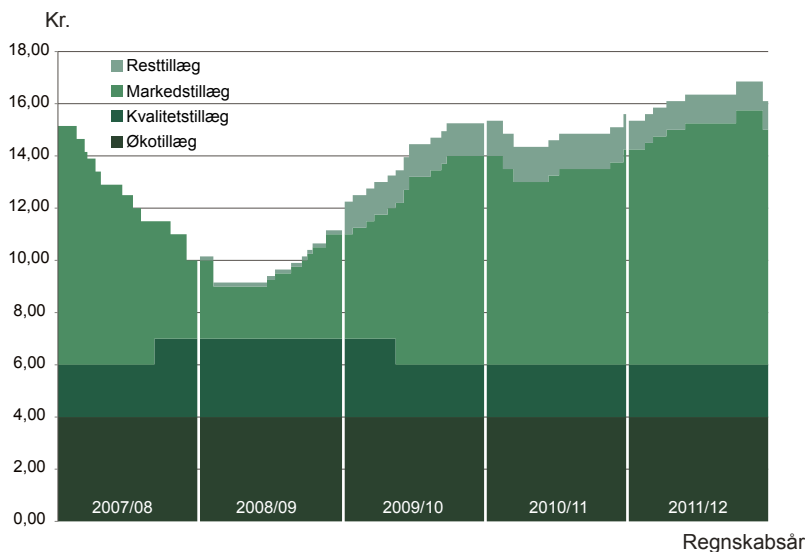
OMSÆTNING AF DANSKE ØKOLOGISKE GRISE FORDELT PÅ MARKEDER



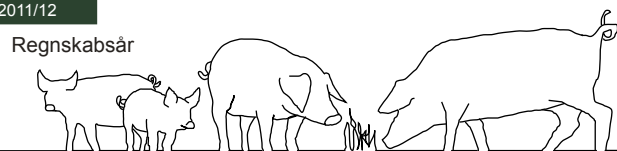
OMSÆTNINGSUDVIKLING FOR ØKOLOGISKE GRISE



UDVIKLING I TILLÆG FOR ØKOLOGISKE GRISE



Tillægget satte rekord med et gennemsnitligt tillæg på 15,18 kr./kg. 1,10 kr. heraf er resttillæg.



Økologiske grise

NYT DESIGN PÅ ØKO-KØDET



Det økologiske kød fik nyt udseende i vinter, hvor alle etiketter på det økologiske kød, som sælges i Frilands eget mærke, blev skiftet.

De nye etiketter var sidste fase i indfasningen af det nye design, som allerede var påbegyndt på reklamematerialer og på nettet. Designet understøtter varemærket Friland ØKO og viser i silhuet dyrene på marken og markerer samtidig tydeligt, at der er tale om dansk kød.

Med det nye design fik Frilands økologiske kød en skarpere profil, som adskilte produkterne mere fra det øvrige kød i kølediskene, og dermed gjorde forbrugerne tydeligt opmærksomme på, hvor der er økologisk kød i butikken.

De økologiske etiketter har nu også QR-koder, så forbrugere med smartphone kan skanne etiketten på svinekødspakken og blive ledt videre til film om husdyr eller opskrifter på retter.

Det nye design er blevet hilst velkommen af detailhandelen, og i flere kæder – blandt andet REMA 1000 og Dansk Supermarked – har det øget lysten til at satse yderligere på økologisk kød som en profileringsvare.

VIP'ER I HONG KONG

SPISER ØKOLOGISK

Gennem flere år har Friland undersøgt mulighederne for at levere kød til det kinesiske marked, og i foråret begyndtes faste leveringer til City Super i Hong Kong. Supermarkeds-kæden sælger kødet under mærket Organic Belly med Dannebrog på prisskiltet. I september var repræsentanter for supermarkeds-kæden i Danmark, hvor de fik mulighed for at studere produktionen, blandt andet gennem et besøg på Risbjerg Landbrug.

I sensommeren blev leveringerne til Hong Kong udbygget, idet den eksklusive The Hong Kong Jockey Club er begyndt at servere dansk økologisk svinekød i deres VIP-restauranter på væddeløbsbanerne.

Den gryende eksport til Kina er kommet i stand med hjælp fra ESS-FOOD, som mærker stigende interesse fra kunder i såvel Hong Kong som i det nærliggende kasino-paradis Macao.



JORDSKOKGRISE SOLGT TIL DONG

Kan grisene fodre sig selv? Det spørgsmål forsøger Forskningscenter Foulum at besvare gennem et forsøg, hvor slagtegrise har gået på en mark med jordskokker. Jordskokker har meget høj foderværdi, og forsøget skal blandt andet afklare, hvor stor en del af grisenes foderbehov, som kan dækkes ved, at de går i jordskokker.

Allerede i 2010 gennemførtes et forsøg med 15 jordskokgrise, som gik hos økologisk svineproducent Karl Schmidt ved Vamdrup. I 2011 var antallet sat op til 36 grise, hvoraf en del skabte kulinarisk fornøjelse blandt energiselskabet DONG's medarbejdere, idet Friland, via Danish Crowns foodserviceafdeling, solgte noget af kødet til DONG's kantine. En anden del af kødet blev solgt til Meyer Kantiner.

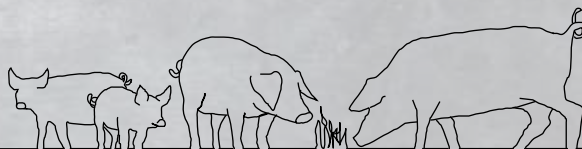
ALLE FIK FLÆSKESTEG TIL JUL



DONG
energy

Gennem årene har det hvert år ved juletid været vanskeligt at sikre økologiske flæskesteg til alle de danskere, som ønskede det. Det lykkedes imidlertid ved julen 2011.

Friland havde held til at indgå aftaler med en række eksportkunder, som indvilligede i at undvære midterstykker i ugerne op til jul. Dermed lykkedes det at opfylde alle forudbestillinger, som de danske butikker havde afgivet.



ØKOLOGISKE KREATURER

Det lykkedes at skabe en lille omsætningsvækst på godt 3 procent for det økologiske oksekød, der havde et særdeles turbulent år. Omsætningen nåede 118,5 mio. kr. på trods af, at de tre største produkter ikke blev afsat i COOP-butikkerne og Fakta i mere end et halvt år.

Allerede i slutningen af efteråret 2011 stod det klart, at det ikke var muligt at nå til enighed om prissætningen med COOP, som herefter meddelte, at Friland fra januar ikke længere skulle levere de tre største varenumre på hakket oksekød. Dermed indledtes – med ret kort varsel – en intensiv kamp for at afsætte kødet til andre kunder.

Før sommerferien vendte COOP imidlertid tilbage for at genoptage forhandlingerne, som endte i en aftale, og i eftersommeren blev leverancerne genoptaget. I mellemtiden havde andre danske dagligvarekæder etableret gode kampagner, som til dels havde opvejet tabet af salget til COOP. Samlet faldt salget af hak-

ket oksekød dog med 13% i forhold til året inden.

Hen over foråret lykkedes det desuden at lande en eksportaftale med en tysk kunde, som ønskede at købe halve slagtekroppe.

Den eksport, der er kommet i gang, har betydet, at eksporten af økologisk oksekød er næsten firedoblet, svarende til eksport for yderligere 11 mio. kr. i forhold til året inden.

Endelig intensiveredes salget af delstykker fra de bedste køer til danske kunder, hvor det lykkedes at øge omsætningen af disse produkter med 25%.

Totalt set er der sket en generelt bedre udnyttelse af køerne, idet der er afsat 17% flere kilo kød. Den øgede afsætning medførte dog ikke en tilsvarende vækst i omsætningen,

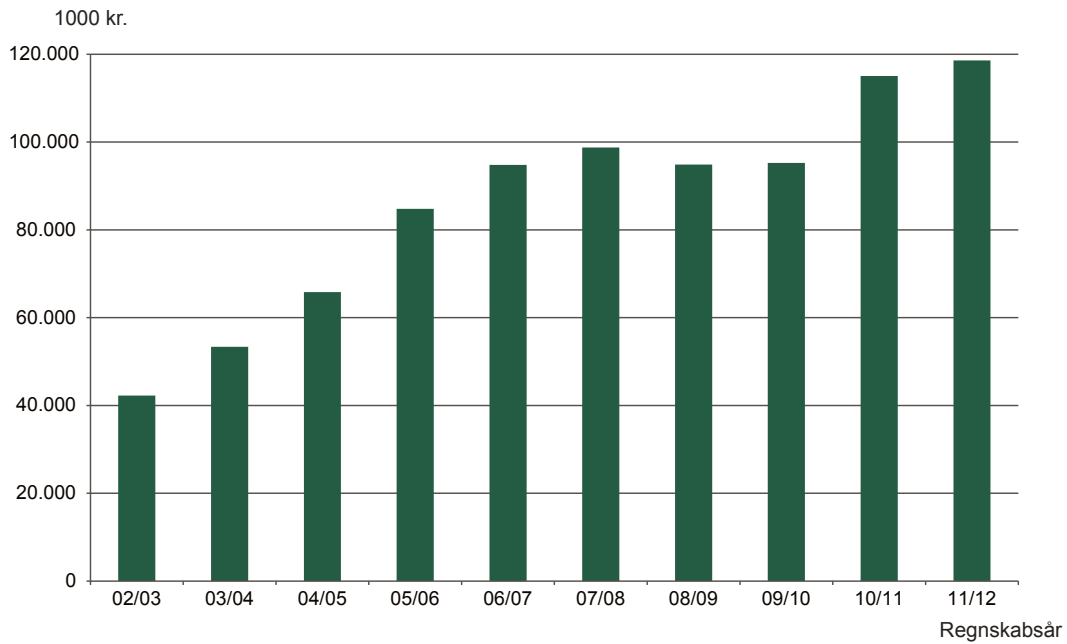
idet priserne blev presset mere som følge af større overskudsmængder.

Salget af Økologisk Ungokse til Irma har været stabilt og på samme niveau som året inden.

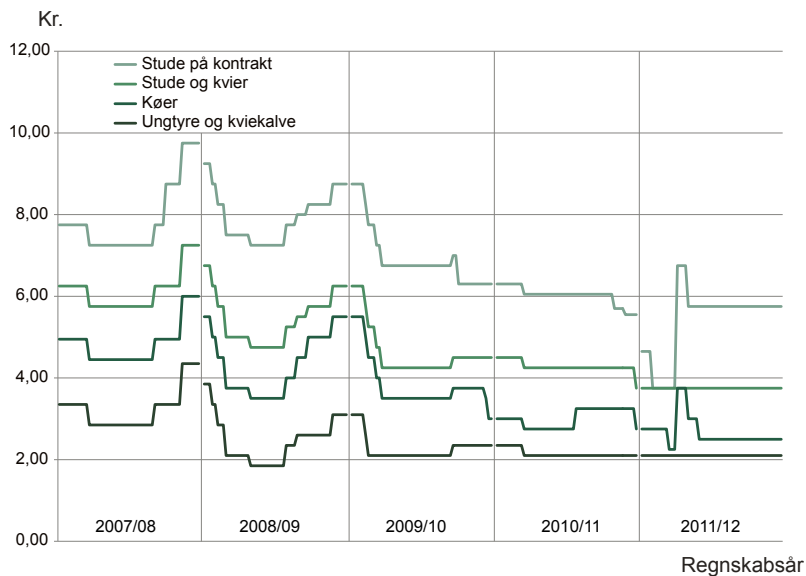
Slagtningerne af økologiske køer ligger på niveau med foregående år. Der er slagtet 17.100 køer, hvilket er ca. 250 køer mere end året inden. Slagtninger af stude og kvier ligger – på nær 20 dyr – på samme antal som året inden, nemlig 6.152 dyr.

Der er udbetalt knap 20 mio. kr. i tillæg til de økologiske kreaturgrupper. Den stærke slutspurt for salget af økologisk oksekød resulterede i 20 øre i resttillæg til leverandører af økologiske kreaturer. Tillægget er desværre 53 øre lavere end året før, men den samlede pris er hjulpet af årets høje grundnotering. I basisafregning er der i gennemsnit udbetalt 1,57 kr./kg mere til stude- og kvieleverandører og 2,31 kr./kg til leverandører af køer.

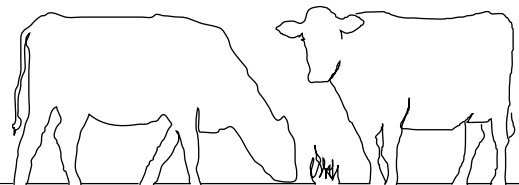
OMSÆTNINGSUDVIKLING FOR ØKOLOGISKE KREATURER



UDVIKLING I TILLÆG FOR ØKOLOGISKE KREATURER



Tillæggene til økologiske kreaturer har for alle grupper ligget lidt lavere end året inden som følge af en vanskelig markeds-situation.



Økologiske kreaturer



KAMPAGNE FOR
ØKO-ØKSEKØD

Ved indgangen til efteråret 2012 blev der sat særlig fokus på økologisk oksekød i en lang række supermarkeder landet over. Det var Økologisk Landsforening, som i samarbejde med Friland og andre økologiske virksomheder, stod bag kampagnen. Initiativet omfattede butiks demonstrationer med smagsprøver, opskriftshæfter, annoncering, forbrugerkonkurrencer og specialetiketter på de økologiske oksekødsprodukter.

Kampagnen kørte i supermarkederne Kiwi, Kvickly, SuperBrugsen, Irma, Føtex og Bilka, hvor der sat fokus på oksekødets muligheder for at lave "simreretter". Smagsprøverne omfattede derfor en "Simrende Oksetykkam" fra Friland.

GRILLOPSKRIFTER GAV ØGET

SYNLIGHED I BUTIKKERNE

Gennem flere år har Friland haft et særligt grillsortiment af økologisk kød, som blev tilbudt butikkerne, når sommeren stod for døren. I år fik grilludskæringerne imidlertid følgeskab af opskriftshæftet "Grill med økologisk kød" med idéer til opskrifter, som egner sig til grill.

Opskriftshæftet omfattede opskrifter til både okse- og svinekød – og endda mere end det. Gitte Heidi Rasmussen, som udviklede opskrifterne, kom også med forslag til marinader, salsa'er, dressinger og endda en drink til at fornøje sig med, mens grillen varmer op.

"Grill med økologisk kød" var udarbejdet af Friland i samarbejde med en række producenter og blev distribueret i 100.000 eksemplarer til Føtex, Bilka, Kvickly og SuperBrugsen, mens Irma sluttede sig til kampagnen ved at sætte ekstra etiketter med opskrifter på kædens kødpakker. Opskrifterne blev også brugt, da Økologisk Landsforenings Øko-karavane igen i sommer tog rundt i COOP-butikkerne og gav smagsprøver på økologiske produkter.

Grillhæftet er et led i en kampagne for økologisk kød støttet af EU og Fødevareministeriet. Opskrifterne fra hæftet findes også på Frilands hjemmeside, hvorfra man kan downloade det samlede hæfte som pdf-fil.



Scan koden med din smartphone og se nogle af de sjove retter fra brochuren

FREMSTØD FOR

STUDEKØDET

Det økologiske studekød fik i år ekstra opmærksomhed, og får det igen i det kommende år. I sommer udkom et hæfte med portrætter af seks producenter, som fortæller om deres landbrug med stude, hvorfor de valgte økologien og studene, og om nogle af de naturskønne arealer studene græsser på.

Sammen med generel information om økologisk studekød udkom gårdbeskrivelserne i et hæfte, som Irma brugte i butikkerne, hvor studekødet sælges som Økologisk Ungokse. Samtidig udkom seks selvstændige brochurer om hver af de deltagende gårde, som kunne bruge dem i deres egen formidling i forbindelse med gårdarrangementer på de enkelte bedrifter.

Fremstødet for studekød følges op i efteråret, hvor flere studeproducenter besøger udvalgte Irma-butikker, hvor de vil tale med kunderne om kvæg, økologi og kødkvalitet. Som forberedelse til butiksarrangementerne var en gruppe Irma-slagtere i forsommeren på besøg hos Per og Ingeborg Tinghøj Jensen for at se deres studeproduktion ved Nationalpark Vadehavet.

Hæfterne om studekød var resultatet af et samarbejde mellem seks producenter fra Studegruppen, kvægkonsulent Erik Andersen fra Jysk Landbrugsrådgivning, Økokød og Friland.



MERE DANSK OKSEKØD

I SUPERMARKEDERNE

Det økologiske oksekød har i det forløbne år haft en omskiftelig tilværelse i de danske supermarkeder. Omkring årsskiftet blev det klart, at der ikke kunne opnås enighed med COOP om salg af kød til hakket kød i Ånglamark-mærket. Dermed blev store mængder kød fri på markedet, og Friland satte ekstra kræfter ind på at finde andre interesserede købere.

I løbet af foråret og sommeren bar bestræbelserne frugt. Flere supermarkeds kæder – herunder ikke mindst REMA 1000, Kiwi, Netto og Føtex – viste stor interesse, blandt andet hjulpet af nyt design og generelt øget markedsføring.

REMA 1000 har kørt flere kampanjer for at fremme det økologiske salg, og Føtex udpegede 10 flagskibs-butikker



i hovedstadsområdet, som skulle gå foran i det økologiske salg. Udover hakket kød har Føtex også haft succes med at introducere økologiske bøffer af oksefilet. Begejstringen for økologisk kød i Føtex har været så stor, at nogle butikker i Århus-området også har øget indsatsen for at sætte fokus på økologisk kød.

Året, som startede usikkert for det økologiske kød, fik i sensommeren en helt ny drejning, da det atter lykkedes at nå til enighed om leverancer til Ånglamark. Sammen med øget eksport til Tyskland betød det, at det i slutningen af året lykkedes at nå en høj udnyttelse af det økologiske oksekød.



KØDKVÆG/LIMOUSINE

Efter nogle år, hvor salget af kødkvægsprodukterne har været mærket af, at de danske forbrugere har været tilbageholdende med de dyre kødprodukter, er det glædeligt, at vi igennem året har oplevet en pæn vækst i omsætningen. Det er dog fortsat vanskeligt at skabe en tilfredsstillende indtjening for produkterne.

FRILAND LIMOUSINE

Friland Limousine er den produktgruppe, som har haft den forholds-mæssig største vækst i det afsluttede regnskabsår.

Væksten har været på næsten 18% og konceptet nåede en samlet omsætning på 12,4 mio. kr.

Salget til detailkæden Irma har haft god vækst. Kæden har sat stor fokus på Limousinekonceptet, der er vokset med 15% sammenholdt med sidste år. Salget til andre detailhandelskunder – både supermarkeder

men også private slagtere – er også øget meget. Især er flere private slagtere begyndt at købe Limousine-kød, mens en kæde som SuperBest har aftaget meget hakket kød af Limousine.

Udnyttelsen af Limousinekalvene har været god, det øgede salg er skabt på baggrund af kun 1.092 slagtede Limousinekalve – 13% færre end året inden.

Tillægget til Limousinekalven nåede – inklusiv et resttillæg på 1,35 kr./kg – et højt niveau på 4,01 kr./kg. Gennemsnitsprisen, der er betalt til leverandørerne af Friland Limousine, har desuden været ca. 80 øre højere i det afsluttede regnskabsår end året inden.

FRILAND KØDKVÆG

Salget af Friland Kødkvæg har haft en rigtig god vækst i året og omsætningen nåede 13 mio. kr. – en vækst på 14%.

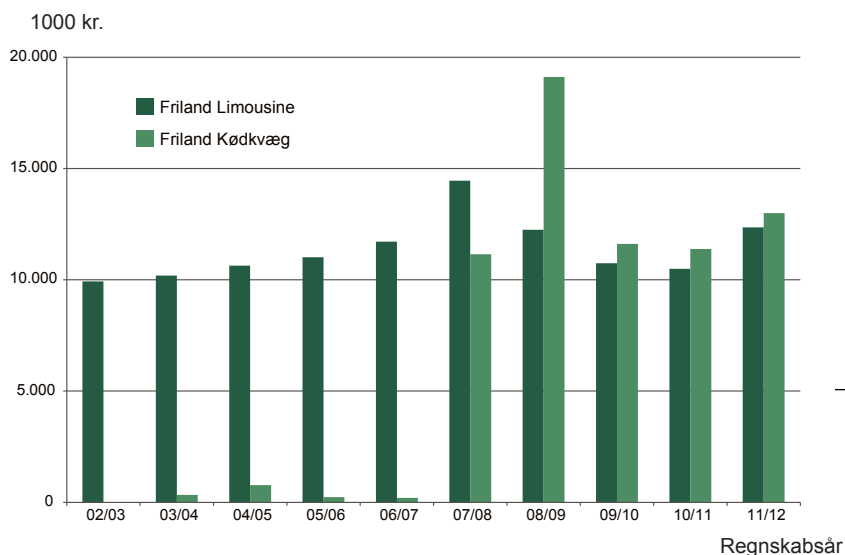
Væksten skyldes dels højere priser, som er hentet hjem for kødet og dels større afsatte mængder.

I slutningen af året lykkedes det at indgå en aftale med den del af SuperBest-butikkerne, som er ejet af Dagrofa, om at alle bakkede op om fælles markedsføring af Friland Kødkvæg. Det gav produktet en stærk slutspurt, der bevirkede, at året sluttede med en rigtig god omsætningsvækst.

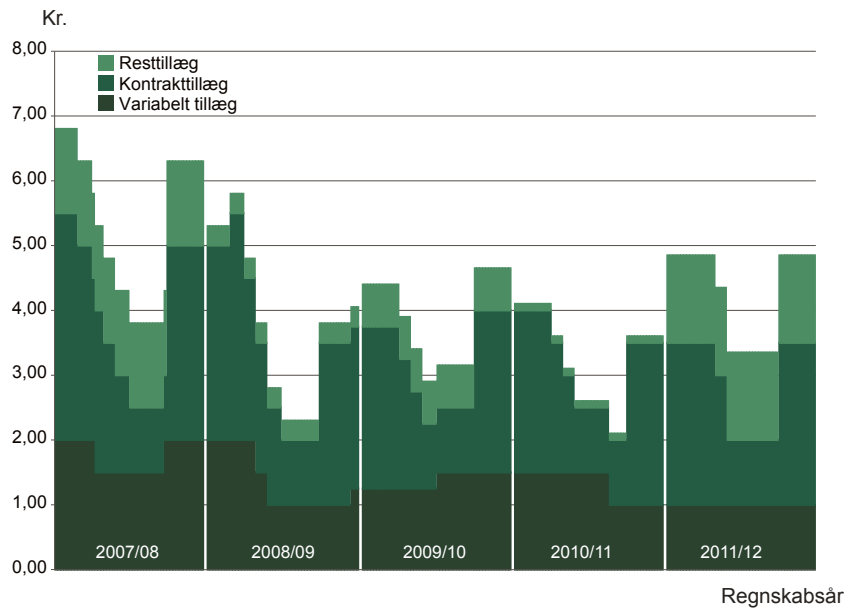
Set over hele året er der slagtet 1.541 dyr, hvilket er omtrent samme antal som året før. Størstedelen af de slagtede dyr er Limousinekvæg.

Der er gennem hele året udbetalt én krone pr. kg i tillæg til de dyr, der er blevet godkendt, hvilket ikke har været tilfredsstillende. Det opvejes en smule af, at der i gennemsnit har været betalt en højere pris for de leverede slagtedyrs end året før, da basisnoteringen har været højere.

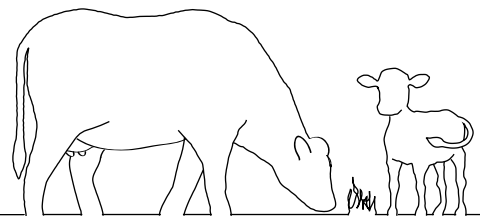
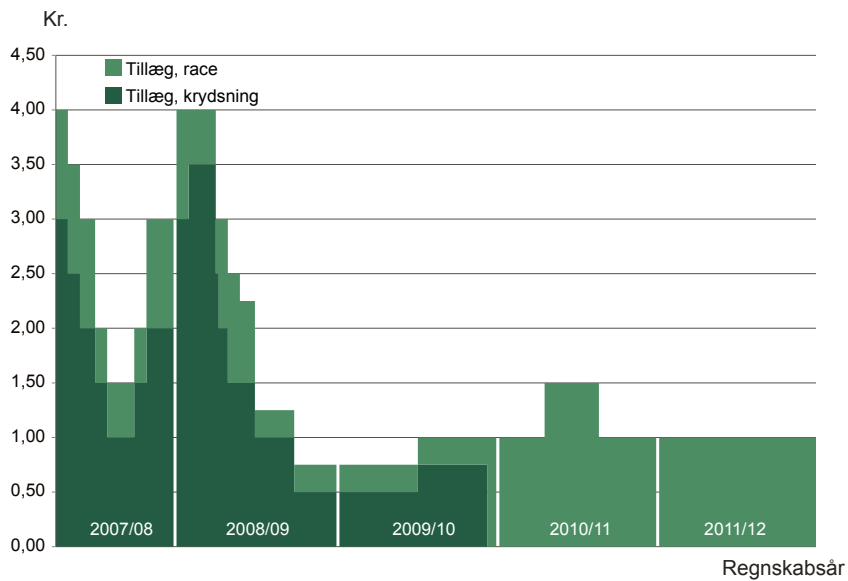
OMSÆTNINGSUDVIKLING FOR FRILAND LIMOUSINE OG FRILAND KØDKVÆG



UDVIKLING I TILLÆG FOR FRILAND LIMOUSINE



UDVIKLING I TILLÆG FOR FRILAND KØDKVÆG



Kødkvæg/ Limousine

SOMMERHUSGÆSTERNE ELSKER

FRILAND KØDKVÆG

SuperBest i Nykøbing Sjælland er én af de butikker, som i sommer bidrog til det stigende salg af Friland Kødkvæg. Butikken ligger midt i nogle af landets største sommerhusområder, hvor sæsonen begynder, når havegrillen tændes.

Op til Skt. Hans bestilte butikkens slagtermester, Palle Olsen, 12 såkaldte pistolsæt (bagender) til et grillarrangement med fokus på Friland Kødkvæg. Salget

gik strygende, og henover sommeren kom sommerhusgæsterne igen og igen for at købe flere af de lækre bøffer.

– Når man sælger sådan nogle filetbøffer, bliver man stolt af sit fag, fortæller Palle Olsen, som har været butikkens slagtermester i 23 år. Han har i flere år handlet med Frilandsgris. Det var dog først ved grillarrangementet, han for alvor fik gang i salget af Friland Kødkvæg, og han er ikke i tvivl om, at han også næste år igen vil holde grillarrangementer i butikken.

KØDKVÆGET ER MERE SYNLIGT I SUPERBEST

Siden i sommer er opmærksomheden på Friland Kødkvæg stærkt øget i en række SuperBest-butikker. En gruppe på 25 af kædens butikker har intensiveret markedsføringen af Friland Kødkvæg og Frilandsgris, og Friland har naturligvis bakket op om initiativet.

Startskuddet lød i september i år, hvor butikkerne husstandsdelte en kampagneavis i 250.000 eksemplarer. Avisen havde God Smag & Høj Dyrevelfærd som tema, og var spækket med opskrifter, tips og gode tilbud på Friland Kødkvæg. Butikkerne modtog samtidig en markedsføringspakke med materialer om Friland Kødkvæg, som gav mulighed for at pynte op med magnetskilte, bannere og endda gulvmåtter, som giver kunderne en oplevelse af at gå ind i et Friland-univers, når de nærmer sig butikkens slagterafdeling.

Butikkerne lægger vægt på, at det øgede fokus på Friland Kødkvæg er en langsigtet satsning, som fortsætter med uformindsket styrke i det kommende år. Allerede senere i 2012 udkommer næste udgave af kampagneavisen.





IRMA SERVERER LIMOUSINE PÅ STENALDER-MANÉR

Friske grøntsager og godt kød er hovedingredienserne i den mad kokken Thomas Rode spiser og serverer for sine gæster på Michelin-restauranten Kong Hans Kælder i København. Han mener, vi i højere grad skal spise som i stenalderen, før korn, pasta og kartofler blev en del af kosten.

Thomas Rodes begejstring for det gode Limousine kalvekød skinnede tydeligt igennem i opskriftshæftet, som Irmas kunder fik glæde af i foråret. Friland havde produceret hæftet, som gav det gode kalvekød fuld ret i måltider som "Kalv i rygende thaisauce" og "Kalve Meatza med tomat og artiskok".



LUKSUS-ANGUS I SALLING SUPER

Stormagasinerne Salling Aarhus og Aalborg er kendt for deres fødevarerdivisioner, Salling Super, hvor kunderne kan finde særligt udvalgte fødevarer. Blandt dem er Friland Kødkvæg, hvor Salling har udvalgt Angus som deres favorit. Supermarkedet køber hele langrygge, som de selv modner på krog i 4-6 uger, hvorefter det ekstra møre kød sælges som T-bone steaks eller små stege til særligt kræsne kunder.

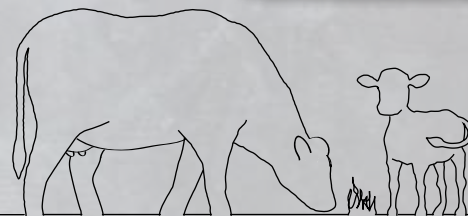
For Salling Super er det en ekstra værdi, at Angus-kødet kan spores til den enkelte producent via "Spor Dit Kød", da butikkerne altid forsøger at ledsage varerne med fortællinger om deres oprindelse og særlige historie.

Hæftet var et led i et fremstød i Irma for Limousinekød. Forud havde Irma-slagtere været på besøg hos Limousineproducenten Ingolf Vinding for at opleve dyrene og lære om, hvordan produktionen foregår.

Udover det trykte hæfte kunne Thomas Rodes Limousineopskrifter hentes direkte ind på kundernes mobiltelefon. Ved at skanne en QR-kode på kødpakkerne, blev brugerne ledt direkte ind på et mobil website med opskrifter, film og viden om Limousinekvæg.

KALVEMEDISTER AF LIMOUSINE

Kunderne i butikskæden Irma fik i det forløbne år muligheden for at smage en helt ny type medisterpølse. Friland lancerede en Limousine Kalvemedister, der som navnet siger, alene er fremstillet af kalvekød fra kvæg af Limousineracen.



FRILAND J. HANSEN GMBH

Frilands datterselskab i Kiel har haft et ualmindelig fremgangsrigt år, hvor omsætningen er steget med 81 procent til nu 22,55 millioner euro. Selskabet kom ud af året med et resultat på 829.000 euro.

Den store vækst er først og fremmest resultatet af øget salg på selskabets hjemmemarked, Tyskland, hvor efterspørgslen fortsat er god.

Det har dog i længere tid været et problem at skaffe tilstrækkelige mængder af råvarer, og for bedre at kunne forsyne markedet, har Friland J. Hansen øget sine indkøb af tyske økologiske grise. I det forløbne år har selskabet indkøbt 25.000 tyske grise, og dette bidrag til at øge råva-

remængderne har været en væsentlig årsag til den øgede omsætning.

Friland J. Hansen har dog også aftaget væsentlig større mængder dansk økologisk svinekød for Friland i Danmark. Eksporten af dansk økologisk svinekød til Tyskland er steget med 38%.

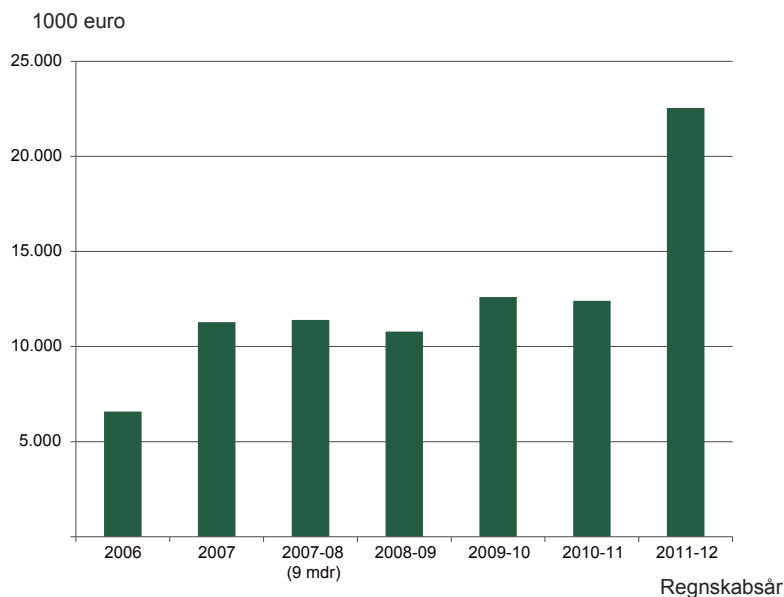
Friland J. Hansen har nu en halv snes leverandører, og for at varetage kontakten med dem, har selskabet udvidet medarbejderstaben med en medarbejder, som skal varetage landmandskontakten.

Selskabets vigtigste kunder er tyske forarbejdningsvirksomheder, som benytter kødet til produktion af charcuterivarer. De køber derfor især bove, nakker, bryst og andet produktionskød.

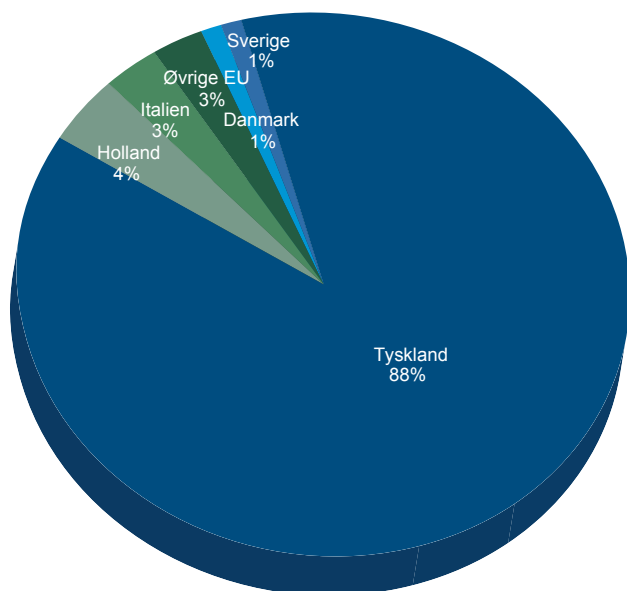
Mens væksten på det tyske hjemmemarked har været markant stor, har salget på Friland J. Hansens øvrige markeder været stort set uforandret eller svagt faldende. Således har salget til såvel Italien som Sverige været lidt vigende, mens selskabets eksport til Grækenland har været tydeligt påvirket af landets velkendte økonomiske problemer.

I indsatsen for at øge salget af dansk økologisk oksekød har Friland J. Hansen også været en vigtig bidragsyder, idet selskabet har sikret stærkt stigende kontrakter på leverancer af hele slagtekroppe fra køer. Eksporten kom først rigtig i gang hen mod sommeren, men havde inden regnskabsårets slutning bidraget med en stigning i oksekøds-eksporten på 11 millioner kroner.

UDVIKLING I OMSÆTNING FOR FRILAND J. HANSEN



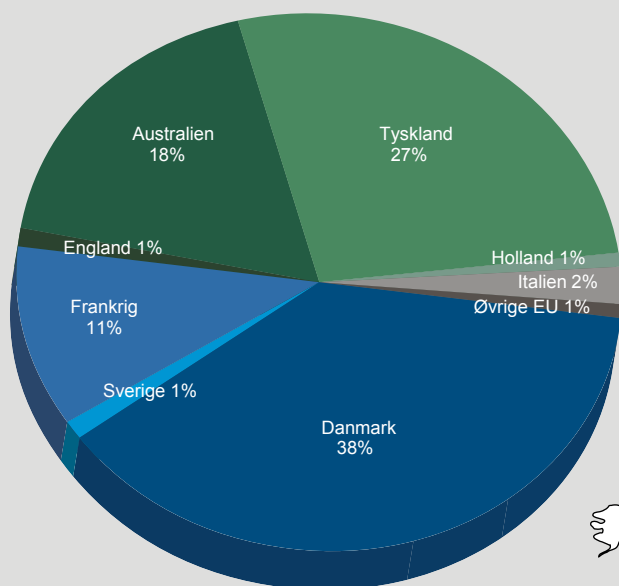
FRILAND J. HANSENS OMSÆTNING FORDELT PÅ MARKEDER



Markedssammensætningen for Friland J. Hansen har ændret sig markant fra foregående regnskabsår til det netop afsluttede. Det tyske marked fylder væsentligt mere for selskabet og udgør i år 88% af omsætningen, hvor det året inden udgjorde 77%.

MARKEDER FOR FRILAND

FRILANDS OMSÆTNING FORDELT PÅ MARKEDER INKL. FRILAND J. HANSEN



Hjemmemarkederne, for såvel Frilands hovedkontor som for datterselskabet Friland J. Hansen, er også Frilands største markeder. På det tyske marked har salget været stigende, og dette marked fylder derfor mere, mens det danske marked har haft en omsætning på niveau med sidste år.

Australien er et af de lande, hvortil eksporten har været stigende. Det skyldes dels salget af danske Frilandsgrise og økologiske grise, men også salg af økologisk svinekød som er indkøbt fra eksterne partnere.



Ekspor

FRILANDSGRISEN FÅR EGET
VAREMÆRKE I AUSTRALIEN



Australien har i år overhalet Danmark som det største marked for dansk Frilandsgris. Hovedparten af kødet forarbejdes og sælges som røget skinke, bacon og pølser. Hidtil har produkterne været solgt i Australien under importøren Primo Smallgoods' eget varemærke og som "private label" i detailhandelskæden Woolworths.

Forbrugerundersøgelser tyder imidlertid på, at det vil gavne salget, hvis dyrevelfærdsprodukterne sælges i eget varemærke i stedet for at blive solgt med samme udtryk som konventionelle kødprodukter. Primo Smallgoods har derfor ønsket at sende klarere signaler til forbrugerne om, at produkterne kommer fra landbrug, der har en alternativ produktion. Derfor har virksomheden – sammen med kunden Woolworths – lanceret Frilandsgris i et selvstændigt varemærke: Freeland Farms.

FRILAND SIKRER
GRILLSÆSON I ALDI

Det er efterhånden ved at være en tradition, at kunderne i den tyske discountkæde Aldi får tilbudt økologisk svinekød i grillsæsonen. På tredje år leverede Friland J. Hansen nakkekoteletter til en underleverandør til Aldi. Efter marinering sælges de økologiske nakkekoteletter i forbindelse med grilltilbud til Aldis kunder i Tyskland.

I løbet af foråret frøs Friland løbende nakkekoteletter ind for at kunne forsyne Aldi op til grillsæsonen. I sommerens løb købte Aldis forbrugere 150 tons økologiske nakkekoteletter fra Friland.



FRILAND J. HANSEN ØGER

ANTALLET AF SLAGTNINGER



Afsætningen af økologisk svinekød i Tyskland går godt, og Friland J. Hansen har i de sidste par år haft mangel på økologiske grise for at kunne forsyne det tyske hjemmemarked. Derfor har selskabet i det forløbne år styrket arbejdet for at øge leverancerne af tyske økologiske grise for at dække behovet.

Selskabet har i det forløbne år øget indkøbet af grise, så der nu købes omkring 500 økologiske grise om ugen fra tyske leverandører. Herudover køber Friland J. Hansen ugentligt omkring 150 slagtede grise fra Østrig.

STIGENDE EKSPORT AF

OKSEKØD TIL TYSKLAND

FRILAND DELTOG I OL

I forbindelse med åbningen af de Olympiske Lege holdt VisitDenmark og organisationen FOOD en gastronomisk event i London, hvor et jysk og et københavnsk kokkehold, med Frilands logo på kokkejakkerne, kæmpede om at skabe spændende retter for VIP's og besøgende.

Kokkene lavede blandt andet alternative hotdogs og smørrebrød af økologisk kød og Frilandsgris. Blandt de mange gæster, som fik de anderledes retter at smage, var HKH prinsgemalen Henrik.



Friland J. Hansens arbejde, for at etablere en eksport af dansk økologisk oksekød til Tyskland, bar for alvor frugt i det forløbne år. Siden i sommer har en stor tysk virksomhed modtaget leverancer af økologiske køer fra Danmark. Ved regnskabsårets slutning leverede Friland løbende omkring to containere om ugen med slagtekroppe.

Det danske økologiske oksekød benyttes især til produktion af hakket kød, dels til salg i blandt andet discountkæden Lidl, dels til produktion af pølser.

Eksporten til Tyskland har stor betydning for, at Friland i slutningen af året kunne glæde sig over, at en meget stor andel af det økologiske oksekød faktisk blev solgt som økologisk kød.



Udviklingscentret for husdyr på friland

GRÆSGRISE PÅ RISBJERG LANDBRUG

Udviklingscentret har været "praktisk gris" for Forskningscenter Foulum (AU) i et projekt om slagtegrise på græs. Projektet går under navnet "SUMMER" og indebærer blandt andet, at slagtesvin i to omgange har gået på forskellige afgrøder på Risbjerg Landbrug på Fyn.

Ideen er, at slagtesvinene selv skal hente en større eller mindre del af deres foder – både over og under jorden. Derfor har grisene gået på striber med afgrøder af henholdsvis græs, fodermarvkål og roer. Slagtesvinene blev fodret efter forskellige strategier. Nogle fik foder med lavt indhold af protein. Andre fik nedsat fodertildelingen til 80% af den vejledende norm, mens en tredje gruppe fik foder efter ædelyst.



Forsøget skal blandt andet vise, hvor meget grisene vokser. Ud fra tilvæksten beregnes, hvor meget de så har fået ud af at græsse og rode i jorden. Sidst – men ikke mindst – skal det undersøges, om spisekvaliteten er anderledes i forhold til andet svinekød. I skrivende stund har ingen haft fornøjelsen af at sætte tænderne i kødet, men dette er blandt de resultater, som vil vise sig i det kommende år.

ROBUSTE RACER AFPRØVES PÅ RISBJERG

Allerede sidste år var Udviklingscentret engageret i at finde racer med robuste egenskaber og god yngelpleje, som egner sig til udendørs produktion. I år er sæd fra to engelske racer, Engelsk Duroc og British Saddleback, brugt til insemination på ren dansk landrace. De gylte, som kom ud af det, har nu faret, og de "nye" krydsningssøer med smågrise trives i farefoldene på Risbjergs græsmarker.

Nu afventes resultatet af slagtingerne, men allerede nu ser det desværre ud til, at specielt krydsningerne med British Saddleback er til den fede side. Projektet styres af Videnscenter for Landbrug, Økologisektionen, som i september holdt en temadag om emnet. Over 50 interesserede kom for at høre om mulighederne for nye krydsningskombinationer, hvilket tyder på, at der reelt er et behov for at få afprøvet alternative kombinationer.



MER FRIGRIS I STORHYTTEN

Udviklingscentret har i 2012 arbejdet på første udgave af en såkaldt "storhytte" til 4 farende søer. Hytten er udviklet i samarbejde med Videncenter for Svineproduktion (VSP) og Videncenter for Landbrug (VFL) og ikke mindst P. Hald Maskinfabrik, som – ud over at være en vigtig sparingspartner i hele processen – også har bygget den første udgave af storhytten.



Selve udviklingen af storhytten er støttet af Svineafgiftsfonden, men det er også lykkedes Udviklingscentret at få storhytten med i et stort GUDP projekt. GUDP er regeringens pulje til "Grønne Udviklings og Demonstrations Projekter". Via bevillingen fra GUDP skal det over de næste 2½ år undersøges, hvordan produktionsresultaterne bliver, og hvilken management og nye rutiner hyttetyper vil kræve. GUDP projektet går under betegnelsen MER FRIGRIS og skal ikke kun kigge på den nye storhytte, men også på VSP's nye enkeltso-hytte. Samtidig skal Tove Serup fra VFL skrive to farefoldsmanualer, som fokuserer på management hos henholdsvis frilandssøer og økologiske søer.

En af de nye faciliteter i storhytten er smågriseskjul med indbygget varme. I den første udgave, er der valgt en gasbrænder og umiddelbart ser det ud til at smågrisene nyder den lune smågrisehule.

VELFÆRD HOS PILEGRISENE

Sammen med Videncenter for Landbrug i Skejby deltager Udviklingscentret i Økologisk Landsforerings store projekt om energitræer i sofoldene. Populært kaldes projektet "Pileprojektet", men reelt er en del af de plantede træer popler. Projektet har blandt andet til formål at opsamle næringsstoffer, idet træerne har en længere vækstsæson end græs. Desuden eksperimenteres med management, som passer til denne nye type foldsystemer.

For at kunne dokumentere om søerne reelt bruger pilebeplantningen, og om det øger deres velfærd, har Marianne Bonde fra Udviklingscentret designet et mindre projekt, hvor søernes og smågrisenes adfærd bliver registreret efter en forudbestemt skabelon. Resultaterne er ikke gjort op endnu, men de foreløbige tal antyder, at grisene har glæde af energitræerne i foldene.

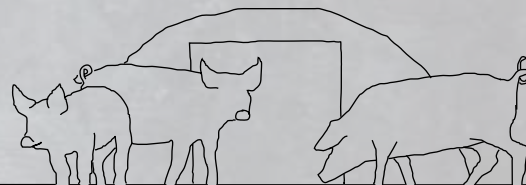


FORTSAT ARBEJDE

MED HANGRISE

Hangrise fylder stadig en del i Udviklingscentrets arbejde. I skrivende stund er der hangriseproduktion i flere projekter. Heriblandt er NO CAST, hvor der afprøves hangrise som slagtes ved enten 95 eller 115 kg, samtidig med at der fokuseres på renlighed, fodring og flokstyrrelse.

Hangrise på græsmarker afprøves på Risbjerg, hvor der for tiden går 80 hangrise i én stor flok. Endelig er der stadig hangrise i produktion på en enkelt almindelig besætning, hvor det afprøves, om det er muligt at eftervise en tidligere funden effekt af kønsopdeling.



Udviklingscentret for Husdyr på Friland er etableret af Friland og Dyrenes Beskyttelse i fællesskab. Centret arbejder for at skabe udvikling i produktionsformer, hvor dyrevelfærden sættes i fokus.



Fri land A/S
Marsvej 43 • 8960 Randers
Tlf.: 8919 2760

frilandinfo@friland.dk
www.friland.dk

