



Årsberetning 2010/2011



SE FILM PÅ DIN MOBIL



Mange nyere mobiltelefoner er udstyret med både kamera og mulighed for at gå på internettet. Gennem de såkaldte QR-koder giver det adgang til at gå direkte til konkrete hjemmesider eller film, hvilket Friland i stigende grad benytter på produkter og skriftlige materialer, som det ses flere steder i denne beretning.

Er man ikke i besiddelse af en smartphone, kan man naturligvis stadig finde film og information ved at gå på Frilands hjemmeside: www.friland.dk

SÅDAN GØR DU:

- Du skal have adgang til internettet på din smartphone
- Hent et gratis skanningsprogram i App Store eller Android marked. Søg f.eks. efter "QR scanner"
- Download og åbn programmet
- Hold kameraet op foran koden og skan den
- Tryk på playknappen og se filmen

Overførsel af indhold fra QR-koden sker til alm. data-takst.



af direktør Karsten Deibjerg Kristensen

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.

Fremgang i en tid med udfordringer

Åbner man i denne tid en avis for at læse om verdens økonomiske tilstand, kan det nogle gange være lidt vanskeligt at bevare optimismen. Men her kan dette års beretning fra Friland faktisk være en hjælp. Trods store udfordringer viser årets resultater, at vore produkter har store potentialer, og at vi i det forløbne år har haft held til at udnytte rigtig mange af dem.

Naturligvis møder vi også den økonomiske virkelighed omkring os, blandt andet i arbejdet med kødkvæget, hvor det fortsat mærkes, at forbrugerne er tilbageholdende med at sætte de dyre bøffer på middagsbordet. Alligevel er det stort set lykkedes at fastholde salget for kødkvæget, og på alle øvrige områder er der endda fremgang.

Produktionen af økologisk oksekød steg markant i det forløbne år. Vi har imidlertid haft succes med at øge salget endnu mere, og fremgangen har endda ikke kun vist sig for hakkekødet. Glædeligvis vækker de bedre udskæringer fra stude og kvier også stigende interesse. Produktionen af økologisk svinekød er også steget, selvom stigningen er mindre, end vi kunne ønske. Her har vi til gengæld atter kunnet glæde os over de gode priser, som den store efterspørgsel skaber.

For Frilandsgrisene er det gennem en ihærdig indsats lykkedes at hæve antallet af slagtninger. Men der er stadig langt til målet. Vi har fortsat en stor udfordring, blandt andet med at overbevise bankerne om, at alternativ svineproduktion er en sund investering.

Vores tyske datterselskab Friland J. Hansen har gjort det godt, og især gennem et stærkt andet halvår sikret et meget positivt resultat.

Friland passerer med dette regnskab en milepæl, idet vi for første gang når en samlet omsætning på over en halv milliard kroner. Samtidig udbetaler vi det højeste samlede tillæg nogensinde til vore leverandører.

Det er vanskelige tider for mange landmænd – også for mange af vore leverandører, som dagligt må slås med vejret, foderpriser og vanskelige finansieringsvilkår. Selv om det kommende år givetvis også vil byde på udfordringer, håber vi, at årets resultat vil gøre det lettere at bevare optimismen. Vi har endnu engang fået bekræftet, at der er en robust efterspørgsel efter vore produkter.

Tak til leverandører, kunder, medarbejdere og alle andre som har bidraget til dette.



Årets resultater

2011 blev året, hvor Friland nåede en økonomisk milepæl, idet virksomheden for første gang rundede en omsætning på en halv milliard. Helt præcist omsatte Friland for 507,5 mio. kr., hvilket er en vækst på godt 9% i forhold til året før.

Også indtjeningsmæssigt har det været et rigtig godt år, som viser sig ved, at der er udbetalt rekordstore tillæg til leverandørerne. I alt er der udbetalt 143 mio. kr. i tillæg, og virksomhedens resultat – før skat og udbetaling af resttillæg – endte på knap 16 mio. kr.

De tre store produktgrupper – økologisk svinekød, økologisk oksekød og Frilandsgris – har bidraget nogenlunde ligeligt til væksten. Årets mest markante udvikling har dog været salget af Frilandsgris til Australien, som er mere end to en halv gang større end året før.

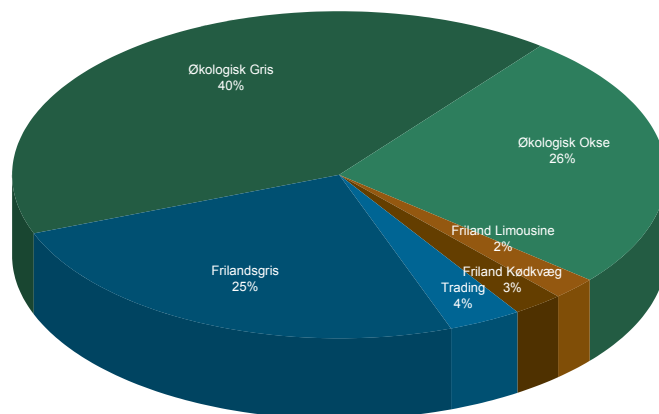
Året igennem har omsætningen af Frilandsgris og økologisk gris været begrænset af stor mangel på grise. Trods et stigende antal slagtninger gennem året er det ved årets slutning fortsat hovedudfordringen for begge produktgrupper.

Antallet af økologiske kreaturer, der er blevet slagtet i året, har været stort. Det er dog lykkedes at skabe en endnu større vækst i salget – ikke kun af hovedproduktet hakket oksekød men også i salget af stude og kvier.

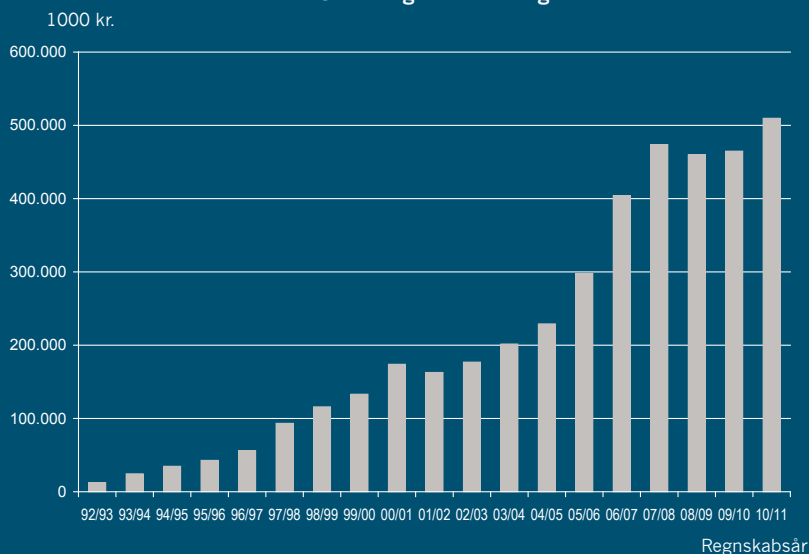
Samlet set er salget af økologisk kød til det danske marked steget med 21%.

De to kødkvægskoncepter Friland Limousine og Friland Kødkvæg har haft udfordringer i det forløbne år, idet salget af høj kvalitets oksekød fortsat er vanskeligt. Dog har tilpasningerne i Friland Kødkvægs-konceptet betydet, at det gennemsnitlige tillæg for godkendte dyr har været højere end året forinden. Sammen med den generelt højere notering på kreaturer har det betydet en væsentlig bedre betaling for de dyr, som er solgt til de to kødkvægskoncepter.

Omsætning fordelt på produktgrupper



Udvikling i omsætning



NØGLETAL

Omsætning	507.465.000 kr.
Resultat før skat og resttillæg	15.878.000 kr.
Udbetalt i tillæg	143.050.000 kr.

Friland står ved årets afslutning med et meget stærkt regnskab, som både omsætnings- og indtjeningsmæssigt er tilfredsstillende. Et udbetalt tillæg på 143 mio. kr. er både totalt og målt i kr/kg mere, end der nogensinde tidligere er udbetalt til leverandørerne. I forhold til året før er betalingen steget med knap 20 mio. kr.

RESTITILLÆG

Økologisk gris	1,35
Økologisk okse	0,50
Frilandsgris	0,35
Friland Limousine	0,10

Der udbetales i år resttillæg til fire af selskabets fem leverandørgrupper. Økologiske svineleverandører modtager 1,35 kr/kg. Prisniveauet for det økologiske svinekød har været stigende i løbet af året, hvorfor der løbende er tjent en smule mere, end der er blevet udbetalt.

Indtjeningsmæssigt startede året for leverandører af økologisk oksekød med at være ret vanskeligt. Efter nytår rettede situationen sig imidlertid, og gruppen nåede i den sidste halvdel af året at optjene 0,50 kr/kg.

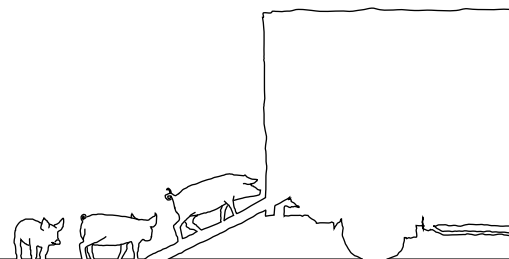
Til leverandører af Frilandsgris er der 35 øre, ikke mindst takket være den stadigt voksende eksport.

Friland Limousine var i størstedelen af året bagud med indtjeningen. Situationen bedrede sig dog noget mod årets slutning, hvilket sammenlagt sikrede 10 øre i resttillæg til leverandørerne.

FRILAND J. HANSEN GMBH

Frilands tyske datterselskab Friland J. Hansen har med et overskud på over to mio. kr. bidraget til det gode resultat. Selskabet havde en vanskelig start, men kom i sidste halvdel af regnskabsåret meget stærkt igen og ender i andet halvår med at komme ud med et rigtig godt årsregnskab.

Omsætningsmæssigt nåede Friland J. Hansen en omsætning på 12,4 mio. euro. Det er en lille nedgang i forhold til sidste år, hvor omsætningen var 12,6 mio. euro.



Frilandsgris

Frilandsgris har haft en flot vækst på 22% og nåede dermed en omsætning på i alt 111 mio. kr. Væksten er trukket af den stigende eksport til Australien, hvor kunden hen over året har aftaget stigende mængder af Frilandsgris, efterhånden som mængderne har været til rådighed.

Eksportandelen for Frilandsgris har i året været på godt 46%. Det er en helt ny udvikling for Frilandsgris, som historisk har været meget hjemmemarkedsorienteret. I starten af året var det kun skinker og midterstykker, som blev sendt til Australien, men i løbet af året blev eksporten udvidet til også at omfatte bove. Der er fortsat et tæt samarbejde med gode perspektiver med vores hovedkunde på markedet.

Udover Australien har der også været eksporteret mindre mængder af Frilandsgris til Tyskland og til Storbritannien.

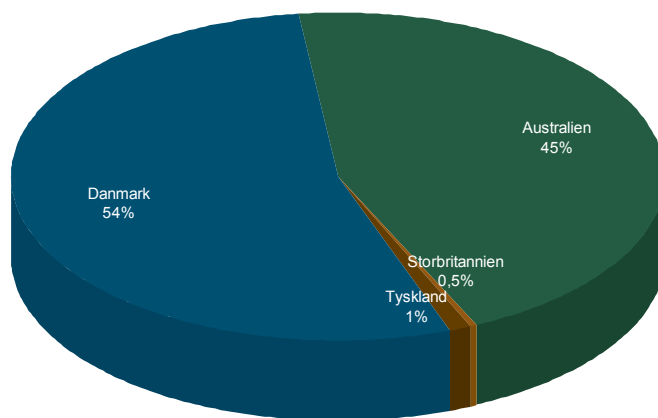
På hjemmemarkedet har afsætningen været mindre end året før. Vores største hjemmemarkedskunde har generelt mistet kødsalg, hvilket også har ramt salget af Frilandsgris.

Der er i det forløbne år slagtet 95.345 Frilandsgrise – en vækst på 16%. Grisene har været kraftigt efterspurgt i året, og der har været stor fokus på at få flere leverandører på banen. Slagtingerne har da også været stigende hen over året og har ved årets slutning bevæget sig op imod 2.000 grise om ugen.

Med et resttillæg på 35 øre/kg blev det gennemsnitlige tillæg for de kvalitetsgodkendte Frilandsgrise på 4,13 kr/kg. Tillægget for alle Frilandsgrise var gennemsnitligt 3,16 kr/kg. Det er det højeste tillæg, som nogensinde er udbetalt for Frilandsgrise og henholdsvis 37 øre og 31 øre højere end sidste år.

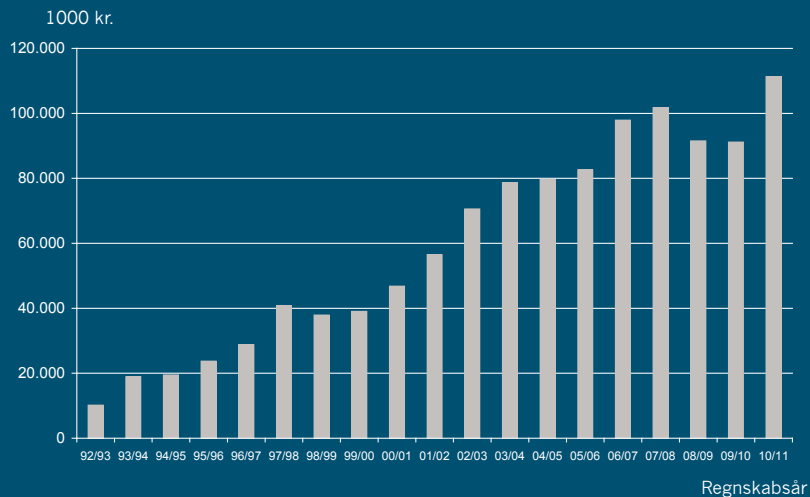
Leverandørerne af Frilandsgris er blevet dygtige til at levere kvalitetsgodkendte grise. Godkendelsesprocenten er steget med 0,61 procentpoint til 76,46%. Så høj en godkendelsesprocent er aldrig tidligere set.

Omsætning af Frilandsgris fordelt på markeder



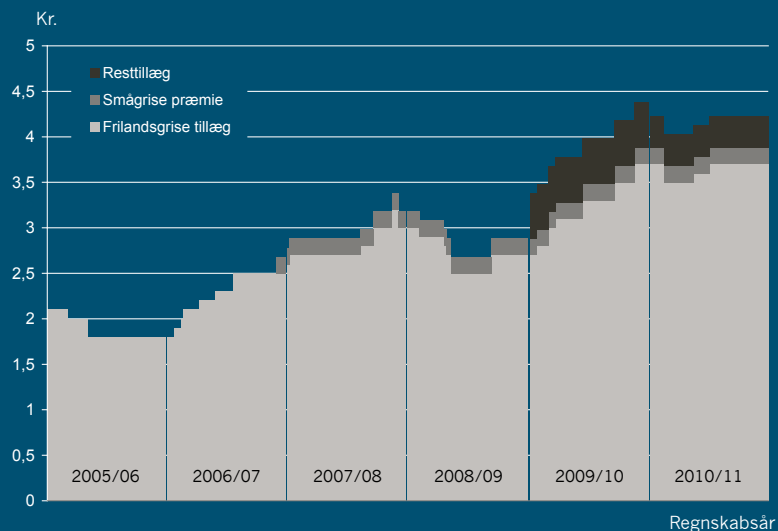
Australien er på rekordtid blevet et meget vigtigt marked for Frilandsgrisen

Omsætningsudvikling for Frilandsgris



Efter et par år, hvor omsætningen af Frilandsgris ikke er vokset, har der været en stor vækst på 22% i 2010/11.

Udvikling i tillæg for Frilandsgris



Foregående år sluttede med et forholdsvist højt tillæg, og der var ved indgangen til 2010/11 usikkerhed om niveauet kunne holdes. Derfor blev tillægget justeret lidt ned. Det blev dog ret hurtigt sat op igen og lå i andet halvår helt stabilt på 3,70 kr/kg.



Økologiske grise

Omsætningen af økologisk svinekød blev i det afsluttede regnskabsår på 186 mio. kr., hvilket er en vækst på næsten 12%.

Hjemmemarkedet udmærker sig ved at være steget med 22%. Væksten kan i høj grad tilskrives øget salg til discountkæderne. Også salget til forædlingsindustrien, cateringkunder samt til internet-/abonnementsordninger har dog medvirket til den stigende hjemmemarkedsomsætning.

Eksporten er steget med 8%, hvilket primært skyldes øget salg til datterselskabet Friland J. Hansen i Kiel. Eksporten til Frankrig og Italien er steget en smule, mens det engelske marked har fået mindre betydning og nu kun repræsenterer 7% af Frilands økologiske svinekødsomsætning.

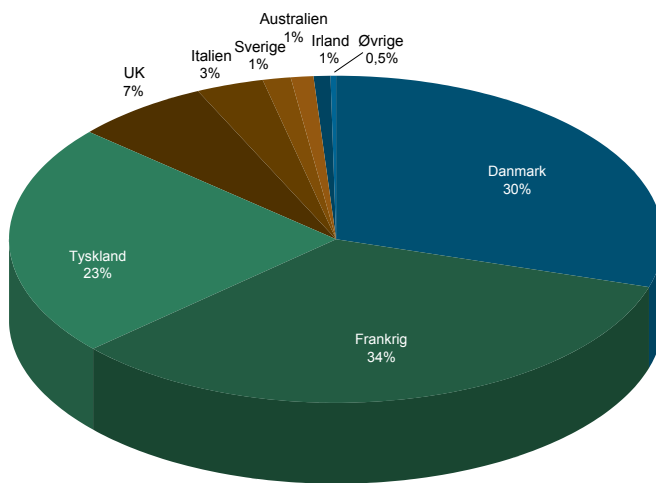
I slutningen af regnskabsåret etableredes den første eksport af økologisk svinekød til Australien. Køberen er samme kunde, som i forvejen køber Frilandsgris fra Friland. Kødet fryses ind i Danmark og sendes med skib til Australien.

Antallet af slagtninger nåede i det forløbne år 77.011 grise, hvilket er en vækst på 10%. Væksten er glædelig, men stadig langt fra nok til at dække den efterspørgsel, der har været i det forløbne år.

Tillægget har ligget meget stabilt i årets løb. Med et resttillæg på 1,35 kr/kg betyder det, at der for alle leverede grise i gennemsnit er udbetalt 14,26 kr/kg til de økologiske leverandører. Det er én krone mere, end der blev udbetalt året før og er tidligere kun overgået i "guldåret" 2006/07.

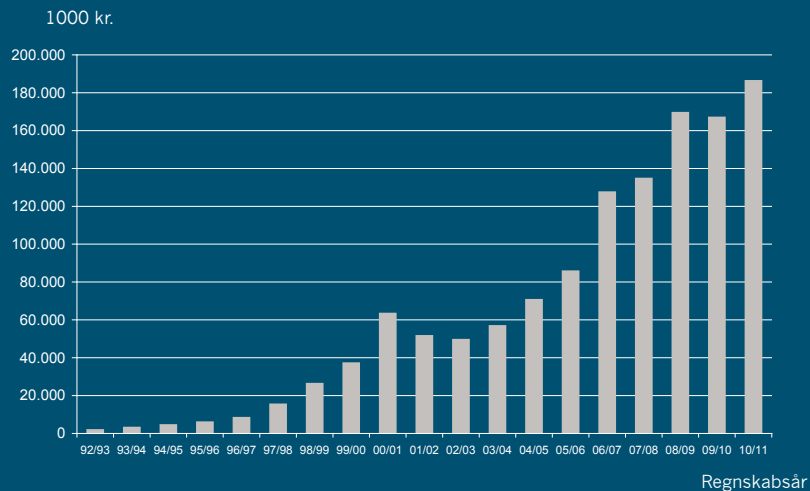
Til gengæld slås en anden væsentlig rekord, idet vores leverandører har gjort det rigtig godt i året og hævet godkendelsesprocenten helt op på 73,8. Det er 4 procentpoint højere end året før, som også var et rekordår.

Omsætning af danske økologiske grise fordelt på markeder



Frankrig, Danmark og Tyskland er fortsat de tre hovedmarkeder for Frilands salg af økologiske grise.

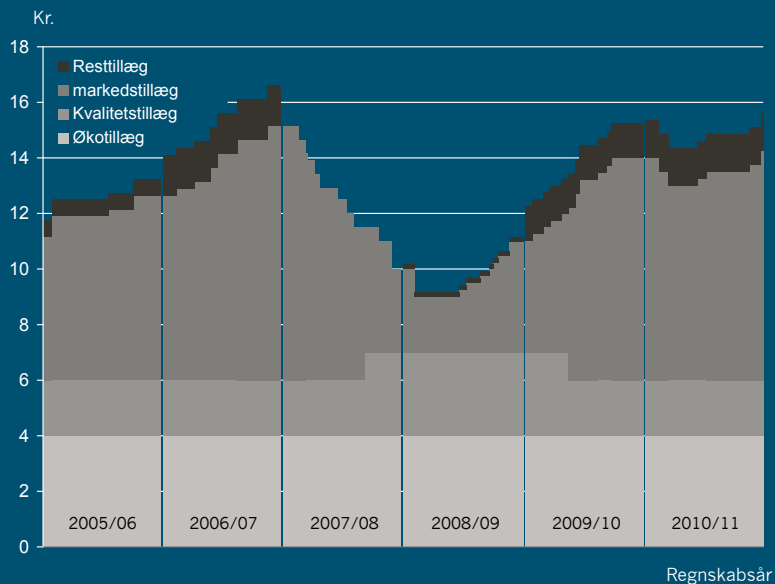
Omsætningsudvikling for økologiske grise



Der har været en vækst på knap 12% i omsætningen af økologisk svinekød. Væksten er begrænset af manglen på råvarer, som har præget året.



Udvikling i tillæg for økologiske grise



I begyndelsen af året blev tillægget sat en smule ned, da det var usikkert om det tidligere års høje slutniveau på 14 kr/kg kunne holdes. Det viste sig dog at være tilfældet, og i sidste halvdel af året viste tillægget igen stigende tendens og sluttede med 14,25 kr/kg.



Økologiske kreaturer

Omsætningen af økologisk oksekød blev på 115 mio. kr., hvilket er en vækst på 21%. Det er et resultat af vækst på stort set alle områder, idet hjemmemarkedet har udvist vækst på alle fronter, og eksporten er vokset.

Detailpakket hakket oksekød udgør cirka 75% af oksekødsomsætningen på det danske marked og er dermed fortsat den store motor i salget af økologisk oksekød. Det er lykkedes at få en del flere kampagner i kædernes tilbudsaviser, hvilket har medført, at salget af denne produktgruppe er steget med 17%.

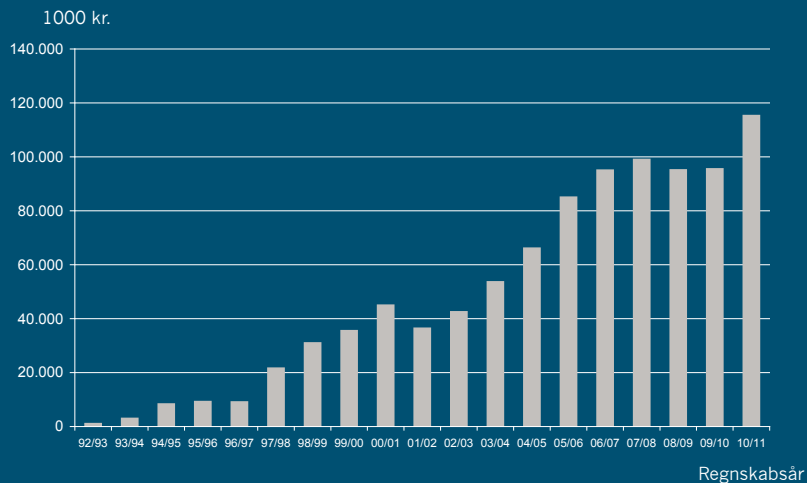
Der er dog også en stigende interesse for andre oksekødsprodukter, idet salget af kød fra økologiske stude og kvier er steget med 41%. Væksten skyldes både øget salg af "Økologisk Ungokse" til Irma, som har intensiveret kampagneindsatsen i deres tilbudsaviser, men væksten kan også tilskrives forbedret salg til en bred vifte af andre kunder. Dansk Supermarked har jævnligt haft kampagner, og private slagtere har i stigende grad været interesseret i økologisk oksekød.

Økologisk oksekød er fortsat overvejende et hjemmemarkedsprodukt, men mulighederne på eksportmarkederne er stigende. Det gælder ikke mindst Tyskland, hvor Friland J. Hansen har arbejdet intensivt på at skaffe kunder til kødet fra det stigende antal køer, som slagtes. Ordre til den tyske forædlingsindustri har i det forløbne år resulteret i, at eksporten af økologisk oksekød er steget med omkring en tredjedel. Det er dog med et lavt udgangspunkt, og eksportandelen begrænser sig fortsat til 3,5% af omsætningen.

Antallet af køer til slagtning har været høj – 16.900 køer, hvilket er cirka 1.600 dyr mere end året før. Også antallet af slagtede økologiske stude og kvier er steget. I alt blev slagtet omkring 6.200 stude og kvier, hvilket er godt 1.000 dyr mere end året før.

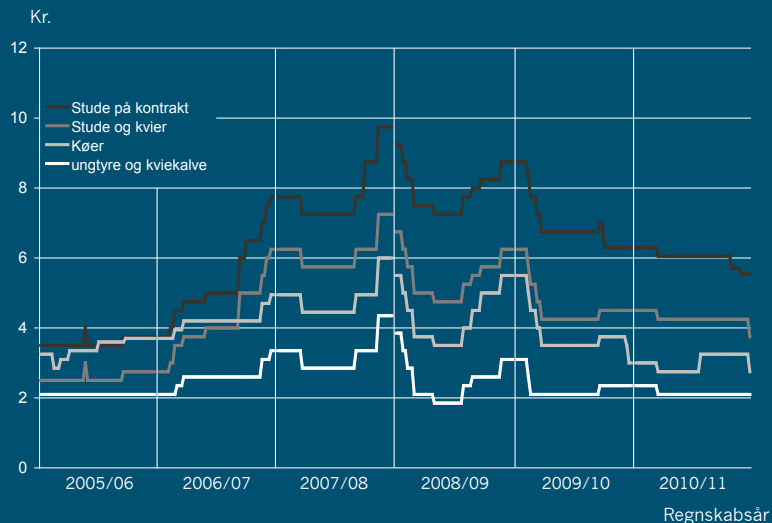
Der er i alt udbetalt 24,1 mio. kr. til de økologiske kreaturer. Der er gennemsnitligt udbetalt 0,71 kr/kg mindre end året før. Da den konventionelle notering har været noget højere end året forud, er der dog samlet udbetalt en højere pris for de leverede dyr. Gennemsnitligt har de økologiske køer således modtaget 1,50 kr/kg mere i afregning, mens stude og kvier har modtaget 1,75 kr. mere per kilo.

Omsætningsudvikling for økologiske kreaturer

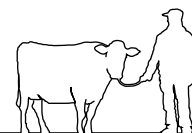


Efter nogle år, hvor omsætningen har været stagnerende, har der det seneste regnskabsår været vækst i omsætningen af økologisk oksekød. Væksten har været på 21% og skyldes primært vækst på det danske marked.

Udvikling i tillæg for økologiske kreaturer



Tillægget til de økologiske kreaturer har ligget stabilt – men desværre på et lavt niveau – gennem året. En høj konventionel notering har dog hjulpet på den totale pris, leverandørerne har modtaget på slagtedy.



Kødkvæg

Kødkvægskoncepterne har haft et år, hvor der har skullet arbejdes hårdt for at holde omsætningen på niveau med tidligere. Det er dog lykkedes at holde en omsætning på nogenlunde samme niveau som året forud.

FRILAND KØDKVÆG

Friland Kødkvæg omsatte i regnskabsåret for 11,4 mio. kr. Det er knap 2% mindre end året inden, men er dog væsentligt mere, end der er budgetteret med efter den justering af konceptet, som blev foretaget umiddelbart inden regnskabsårets begyndelse. Salget har ligget stabilt hen over året, og der har været arbejdet på at fastholde salget i de butikker, som har markedsført konceptet.

Der er slagtet 1.560 dyr i året mod 2.715 dyr året inden. Foregående år skete en tilpasning af antallet af kontrakter, så det bedre svarede til afsætningen. Dette har betydet, at der i det seneste år er udbetalt et højere tillæg pr. godkendt kilo – nemlig 1,23 kr/kg mod et tillæg på 1,16 kr/kg året inden. Desuden er der gennemsnitligt udbetalt en konventionel afregning på dyrene, som er højere end året før.

Mængden af dyr til slagtning er nu passende i forhold til den nuværende afsætning. Nogle racer er der dog periodevis mangel på. Det gælder især Angus.

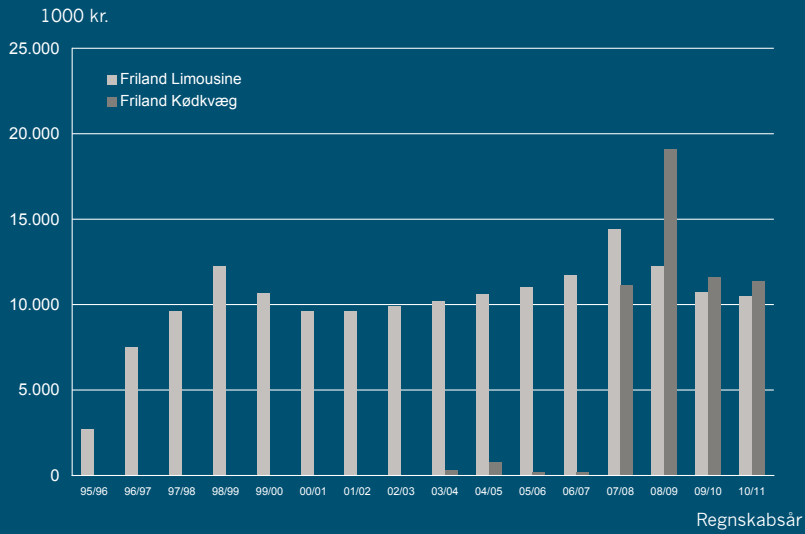
FRILAND LIMOUSINE

I det forløbne år er der omsat for 10,5 mio. kr. af Friland Limousine kalvekød, hvilket er lille nedgang på godt 2% i forhold til året før. Salget af detailpakket kød har været lavt, mens omsætningen af delstykker har været på niveau med tidligere. For at rette op på det manglende salg af detailpakket kød har Friland lanceret en række nye detailpakkede produkter, som er tilpasset den moderne familie. Det har bidraget til, at salget i sidste del af året igen var stigende.

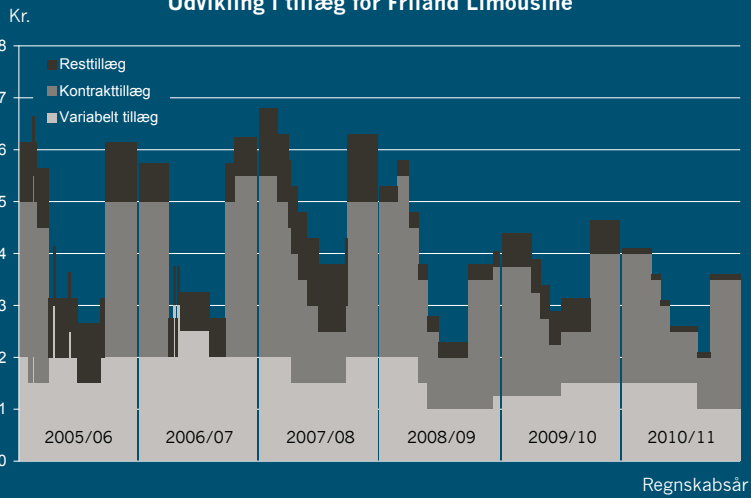
Antallet af slagtninger var på 1.261 godkendte kalve, hvilket er 4% flere end året inden.

På grund af årets generelt høje notering på kreaturer samt den lidt vanskelige markedssituation har tillægget ligget lidt under tidligere år. I gennemsnit fik leverandørerne et tillæg på 3,07 kr/kg mod 3,66 kr/kg året før, men på grund af den højere konventionelle notering har leverandørerne i gennemsnit modtaget 2,08 kr/kg mere i afregning for deres dyr.

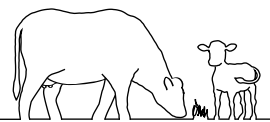
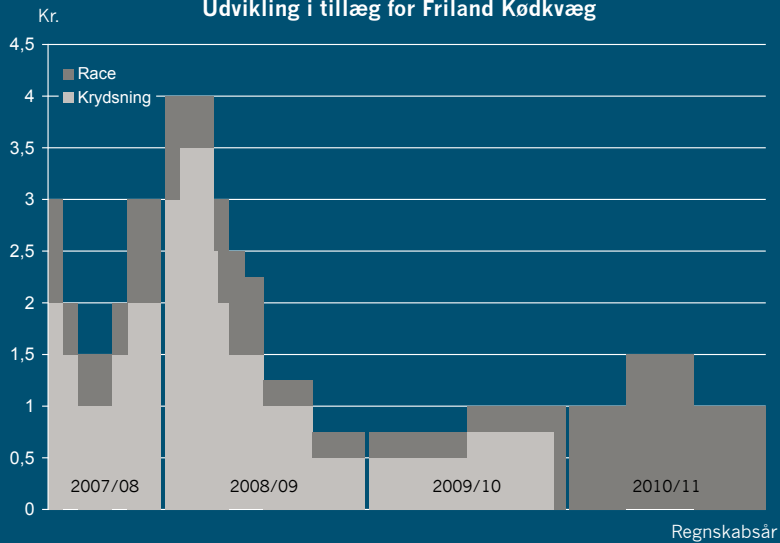
Omsætningsudvikling for Friland Limousine og Friland Kødkvæg



Udvikling i tillæg for Friland Limousine



Udvikling i tillæg for Friland Kødkvæg





Friland J. Hansen GmbH

Godt halvdelen af omsætningen i Friland A/S stammer fra markeder udenfor Danmark. Salget sker på en lang række markeder. Den største ændring i det seneste år er det australske marked, som nu ligesom de traditionelt store eksportmarkeder, Tyskland og Frankrig, udgør en væsentlig del af omsætningen.

Datterselskabet Friland J. Hansen varetager salg af økologisk kød på hovedparten af det europæiske marked bortset fra Frankrig og Storbritannien. Selskabet er inde i en meget positiv udvikling og har særligt i andet halvår leveret et meget fint regnskabsresultat.

Omsætningen nåede 12,4 mio. euro, hvilket er lidt lavere end året før, hvor omsætningen var 12,6 mio. euro. Indtjeningsmæssigt har Friland J. Hansen imidlertid bidraget rigtig godt i året. Indtjeningen endte således på 307.374 euro eller godt 2,3 mio. kr. før skat – en fordobling i forhold til året før.

Nogle af Frilands største kunder findes på det tyske marked og er storaftagere af bove, nakker og bryst.

Ved siden af importerede danske grise køber selskabet en stigende mængde grise i Tyskland og Østrig, som sælges videre – også primært i Tyskland.

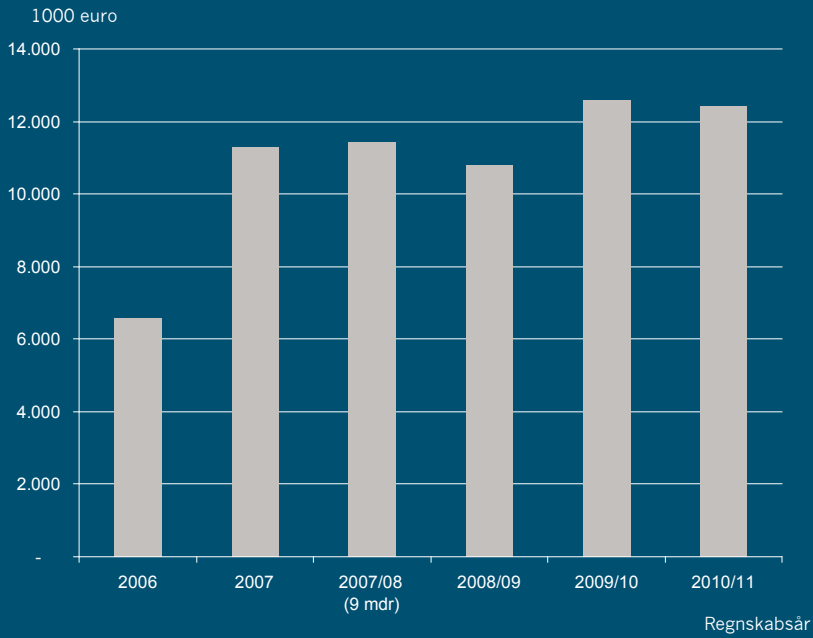
Fra alene at være en handelsvirksomhed har Friland J. Hansen udviklet sig til i dag at blive betragtet som en seriøs producent med en fast leverandørkreds. Sammen med navneskiftet i 2010 har det bidraget til at styrke virksomhedens position på det tyske marked for økologisk kød.

Ud over Tyskland har Friland J. Hansen ansvaret for en lang række markeder, hvoraf Grækenland, Italien og Østrig er de vigtigste.

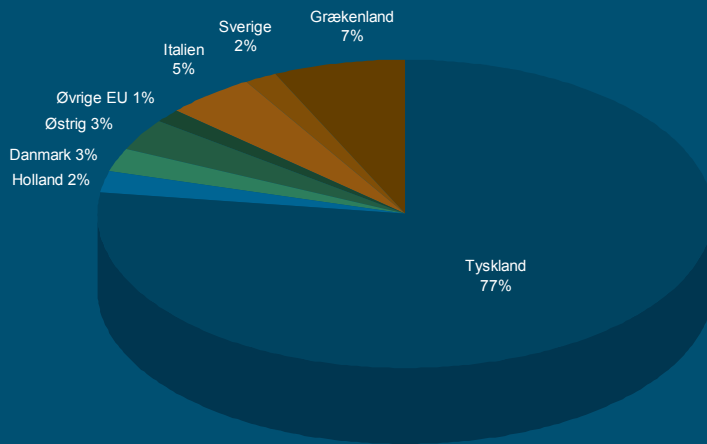
De italienske og svenske markeder har vist positive tendenser det seneste regnskabsår. I Italien skyldes det primært skinkesalg til nye kunder, mens stigningen i omsætningen til Sverige skyldes store ordrer på brystflæsk til en forædlingsvirksomhed.

I det seneste regnskabsår har Friland J. Hansen desuden haft en begyndende eksport af dansk økologisk oksekød til nogle af de tyske kunder.

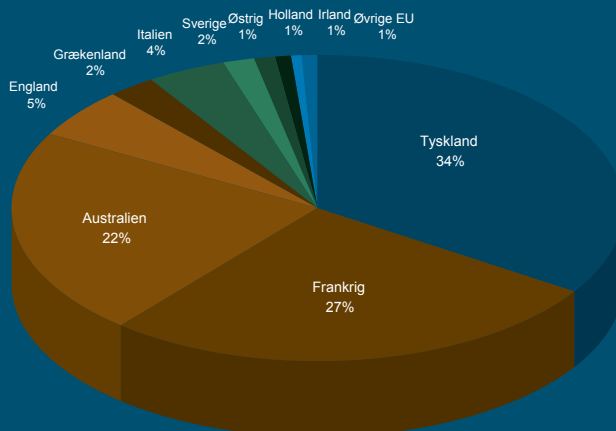
Omsætningsudvikling for Friland J. Hansen GmbH



Friland J. Hansens omsætning fordelt på markeder



Frilands eksportomsætning fordelt på markeder (inkl. Friland J. Hansen)



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, næstformand i Danish Crown

Friland - året der gik





Sund Mad i Øjenhøjde

Mere end 500 skolebørn og fem borgmestre var involveret, da projektet Sund Mad i Øjenhøjde i september kørte ind i skolegårdene på fem forskellige skoler. Skolernes 6. klasser aflyste det almindelige skema for at møde op i et rullende klasseværelse, som blev stillet op i skolegården. Her blev eleverne undervist i råvarernes betydning for sund mad, og hvordan sund mad kan fremstilles. En vigtig del af undervisningen bestod i at mærke, føle og dufte på råvarerne og maden. Projektet tiltrak sig stor opmærksomhed i lokale medier i Fåborg, Kolding, Skanderborg, Holstebro og Tønder, hvor det rullende klasseværelse kom frem. Alle steder blev arrangementet åbnet af den lokale borgmester.

Sund Mad i Øjenhøjde er støttet af EU og Fødevarerministeriet og blev i år gennemført i samarbejde mellem virksomhederne Naturmælk, Gasa Nord Grønt, Thorfisk, Friland samt Landbrug og Fødevarer.



Irmaslagtere i landmandspraktik

Al erfaring viser, at slagtere og andre butiksansattes viden og holdninger har uvurderlig betydning for salget i en butik. I samarbejde med Irma har Friland derfor igangsat et undervisningsforløb for 35 af butikskædens slagtere.

I september var slagterne i praktik hos leverandører, som leverer til Irma: Frilandsgris, Limousine samt økologiske svine- og kvægbedrifter. Desuden fik slagterne undervisning i, hvordan man bedst formidler budskaber om dyrevelfærd, miljø og kvalitet overfor kunderne. Kurset bliver i det nye år fulgt op med yderligere undervisning, hvorefter slagterne vil føre deres nye viden ud i butikkerne og blandt andet invitere deres kunder til en informationsaften med titlen "Bondens Bord".

Åbne døre hos Frilands leverandører

Frilands leverandører har i det forløbne år været meget aktive i arbejdet med at formidle budskaberne om miljø og dyrevelfærd overfor omverdenen. Som altid deltog Frilands leverandører talrigt i Økodag i april og De Økologiske Høstmarkeder i september. Her åbnede henholdsvis 49 og 14 af de økologiske leverandører dørene for publikum. I foråret tiltrak også Kødkvæggets Dag og So'fari et stort publikum. Leverandører til Friland deltog også i Åbent Landbrug, som i år var større end nogensinde. Udover de landsdækkende begivenheder holdes året igennem også en række lokale arrangementer, blandt andet tager flere producenter hyppigt imod skoleklasser, som besøger bedriften som et led i undervisningen.



Kampagner i ambassadør-butikkerne

Omkring 30 butikker fungerer nu under det såkaldte ambassadørkoncept, hvor supermarkeder gør en særlig indsats for at hæve salget af kød fra Friland. Fem Irma-butikker har permanent et stort sortiment og opstilling af reklamematerialer med fokus på "Mit Kød", hvor slagtere og landmænd fremhæves som dem, der står inde for kvaliteten.

En snes SuperBrugs'er fra Hadsund i nord til Stege i syd får på skift stillet en "græsklædt" kampagnekøler til rådighed sammen med reklamematerialer, som placeres centralt i butikken og sætter fokus på økologisk kød. Også flere Kvickly'er bruger ambassadørmateriale i kampagneperioder for at øge salget.

Ny hjemmeside

Friland har i efteråret arbejdet på en ny hjemmeside i nyt design og med nye muligheder for at informere om virksomheden og produkterne. I de kommende år er det målet at udbygge siden, så den bliver en stadig mere værdifuld kilde til information om kød, dyrevelfærd og økologi.

Formålet med ændringerne er blandt andet at betjene sidens brugere bedre. Økologisk kød, Frilandsgris og Kødkvæg har således fået hver deres sektion på hjemmesiden, så forbrugere, butikker og andre interesserede kan gå mere direkte til information om den produktgruppe, de har interesse i. Samtidig er det målet, at leverandører lettere vil kunne finde al relevant information på hjemmesiden.

Den nye hjemmeside er samtidig opdateret designmæssigt, så den bedre afspejler den profil, som Friland benytter på sine skriftlige materialer som skilte og pjecer samt på emballager.





SE FILM MED SKOVGRISENE
PÅ DIN MOBIL
Læs mere på side 2



Pølsevalg i SuperBest

I supermarkeds kæden SuperBest afholdt man – ligesom på Christiansborg – valg i år. I SuperBest blev valget dog holdt i foråret og omfattede kun tre kandidater: Tre ferske grillpølser fremstillet af Frilandsgris: Klassisk, Afrikansk og Jalapeño. Pølserne var meget forskellige både i smag og farve, og forbrugerne kunne via SuperBests hjemmeside vælge deres yndlingskandidat.

Den vindende kandidat blev den "klassiske" pølse, som dermed sikrede sig en plads i køledisken resten af grillsæsonen.

Skovgris på mobilen

Forrige års forsøg med skovgrise var så stor en succes, at den i år blev fulgt op med en produktion, som var fem gange så stor. Nielli og Tommy Simmelsgaard slap 500 Frilandsgrise løs i en skov på deres bedrift nær Karup. Hovedparten af det 9 hektar store areal var dækket af granskov, mens en mindre del var skovbund af nyligt fældet skov. Ingen kunne være i tvivl om, at grisene havde det godt i skoven, som det kun tog dem få uger at gennemrode. Skovgrisene gik også deres sejrsgang efter slagtning, hvor både Irmas slagtere og kunder tog imod kødet med begejstring. Som en del af formidlingen af grisenes liv blev kødpakkerne i Irma forsynet med en såkaldt QR-kode, så forbrugere kan skanne og se filmen om skovgrisenes liv på mobiltelefonen.

Filmen om skovgrisene kan dog også ses på en almindelig PC ved at gå ind på adressen:
www.youtube.com/frilandsgris



Frilandsgris får moderniseret logo

Logoet for Frilandsgrisen har i det forløbne år fået en ansigtsløftning. Teksten "Frilandsgris" er gjort mere tydelig og lettere at læse, samtidig er tegning og farver gjort klarere og justeret så de passer ind i det design, som siden foråret har været brugt til pjecer, skilte og emballager for Frilandsgris.

Frilandsgris

Fortsat kamp for flere grise

Den største udfordring for salget af Frilandsgrise er at øge produktionen, så den stigende efterspørgsel kan efterkommes. Gennem hele året har Friland derfor gjort en særlig indsats for at skabe interesse for produktionsformen blandt potentielle leverandører. Et temamøde i juni tiltrak 75 deltagere, hvoraf adskillige viste seriøs interesse for at gå i gang med alternativ svineproduktion. Der har også i årets løb været et godt samarbejde med landbrugspressen, som har fulgt temaet op og skrevet større artikler om de gode muligheder for produktion af øko- og Frilandsgrise.

Trods de generelt vanskelige forhold for finansiering af ny landbrugsproduktion, har bestræbelserne båret de første frugter – mens flere stadig modner. I 2011 er seks nye producenter under etablering med Frilandsgrisproduktion, svarende til en samlet produktion på ca. 18.000 slagtesvin og omkring 600 søer. Tabet af en enkelt større producent gør dog, at stigningen i den samlede produktion bliver noget mindre, og der vil i det kommende år fortsat være behov for initiativer, som kan øge produktionen yderligere.

Frilandsgrise sælges i hele Australien

Salget af Frilandsgris til Australien er Frilands mest bemærkelsesværdige vækstmarked i år. For blot to år siden var Australien blot et marked, som vakte håb og forventninger, mens det i dag aftager omkring halvdelen af de danske Frilandsgrise og med kurs mod at blive klart større end hjemmemarkedet.

I det forløbne år har Friland leveret 83 containere Frilandsgris til virksomheden Primo Smallgoods, som forarbejder det danske svinekød til røget skinke, bacon og pølser. Hovedparten pakkes i detailpakninger som skive-skårne varer og sælges som "private label" i Woolworths, som er landets største detailhandelskæde med 840 supermarkeder fordelt over hele det store kontinent.

Sideløbende arbejder Primo Smallgoods med lancering af både Frilandsgris og økologisk svinekød i eget varemærke, som vil blive solgt i virksomhedens egne 80 butikker samt tilbudt til en række andre kæder og butikker i Australien.



Økologiske grise



Kampagne i Bilka

Bilkas kunder havde sidste vinter en særlig chance for at smage økologisk svinekød. I samarbejde med Økologisk Landsforening gennemførte Friland en kampagne for økologisk svinekød i januar. Her blev uddelt smagsprøver på Tandoori-koteletter med kokos-ris, som var svineproducent Brian Holms bidrag i forbindelse med kampagnen "Mit Kød". Demonstrationerne kom rundt til samtlige Bilka-butikker i landet.

Øko-svinet deles op og sælges i hele verden

Efterspørgslen på forskellige udskæringer af svinekød varierer fra land til land og fra kunde til kunde, og sådan forholder det sig også med økologiske grise.

Det voksende australske marked efterspørger ganske vist et bredt udvalg af udskæringer, men de danske skinker har Friland i forvejen god afsætning for i blandt andet Frankrig. Derfor har Friland valgt at købe økologiske skinker, bove, nakker og spæk i Canada, hvorfra delstykkerne udskibes direkte til Frilands australske kunde, som til gengæld modtager grisenes midterstykker fra Danmark.

Også indenfor Europa er Friland i stigende grad nødt til at benytte sig af den såkaldte "trading" for at kunne forsyne de forskellige markeder med de delstykker, de efterspørger.

Friland holder dog fast i, at danske detailkunder skal sikres dansk svinekød i butikkerne, men mellem de øvrige europæiske markeder er det ofte nødvendigt at købe og sælge delstykker for at få udbuddet til at passe med efterspørgslen. Således køber datterselskabet Friland J. Hansen også svinekød i flere lande for at kunne forsyne det store tyske marked.





Grisene bliver filmstjerner

Når kunderne ikke kan komme til dyrene, må dyrene komme til kunderne. Levende dyr er dog ikke altid velkomne i butikkerne, og derfor er det næstbedste at vise dyrenes liv i levende billeder. Derfor har Friland indgået en aftale med en multimedievirksomhed, som producerer en række små film om dyr og mennesker i Frilands verden.

Filmene har forskellige temaer og retter sig mod flere forskellige målgrupper. Nogle vil kunne bruges som informationsfilm overfor potentielle leverandører, mens andre er egnet til at blive brugt i butikkerne, så forbrugerne kan se de forhold, som økologiske grise lever under.

De producerede film er allerede lagt på YouTube, og flere film følger på adressen: www.youtube.com/frilandorganic



SE EN GRISEFILM PÅ
DIN MOBIL
Læs mere på side 2

Økogris klar til finsk jul

Økologien er i vækst i Finland, og i år modtog Friland for første gang ordrer på skinker til levering i søernes land.

15 tons skinker er nedfrosset, så de er klar til levering til den forestående jul, hvor de skal sælges som Juhlakinkku – jule-skinke – til de finske forbrugere.



Øget salg af oksekød til institutioner

Salget til storkøkkener udgør stadig en ret lille del af Frilands samlede salg. Blandt kunderne er restauranter, virksomhedskantiner og børneinstitutioner. De vigtigste kunder er dog grossister, som især leverer til offentlige køkkener. Salget af økologisk oksekød til foodservice-kunderne er i det forløbne år steget med 68%, hvilket blandt andet kan tilskrives institutionskundernes brug af hakket oksekød i madlavningen.

I samarbejde med Danish Crowns afdeling for Foodservice udgav Friland i år et informationshæfte til storkøkkenkunderne. Hæftet fortæller om, hvordan økologisk kød produceres, regler, mærkning, kontrol og om vigtige argumenter for at bruge økologiske råvarer i køkkenet.



SE FILM OM ØKOLOGISK
KVÆG PÅ DIN MOBIL
Læs mere på side 2

Oksekød på mobilen

Friland arbejder med at gøre produkterne mere levende og har blandt andet fået produceret film, som kort fortæller forbrugerne om de vigtigste regler for økologisk kvægdrift. Filmene kan ses på mobiltelefonen eller på internetadressen: www.youtube.com/frilandorganic

Eksport af oksebryst

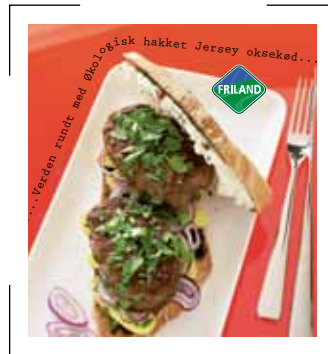
Økologisk oksekød er alt overvejende et hjemmemarkedsprodukt, men i juni 2011 lykkedes det at etablere en eksport af oksebryst til Tyskland, hvor det bruges til produktion af forarbejdede øko-varer.

Eksporten af økologisk oksebryst er nu lagt ind i faste leverancer af én container hver tredje uge, svarende til 5-6 tons om ugen. Netop eksport af oksebryst er særlig interessant, idet brystkødet hidtil har været solgt som konventionelt kød, mens eksporten til Tyskland betyder, at kødet nu sælges som økologisk kød med merpris.

Økologiske kreaturer

Irmas familier spiser Jersey

Hakket Jerseykød har nu fået fast plads på menuen blandt mange af de familier, som handler i Irma. I alt 20 Irma-butikker har gennemført demonstrationer, hvor kunderne har fået smagsprøver på kødet. Aktiviteterne har været fulgt op af annoncer i forskellige blade og magasiner heriblandt Irmas kundemagasin "Krydderiet".



dyrevelfærd på menuen med økologisk oksekød

Økologisk kød til Friland

- Går frit hele året
- Er på græs i sommerhalvåret - min. 150 dage
- Køden er året gær tværet i store loslættestaller med god plads og masser af stråelse
- Får 100% økologisk foder, GMO frit, isov om genforer
- Får kun medicin efter aftale med dyrlæge, og har adgang til baggrundsundersøgelser inden de må slagtes
- Transporteres sikringsrettet til slagteren

OKSEBØF med abrikoser og charlottefælg

Find opskriften på friland.dk

en økologisk hilsen fra danske landmænd
find flere opskrifter på www.friland.dk

Mere fokus på oksekød

Oksekød og særligt entrecôte var hovedtemaet, da Økokaravanen besøgte 19 SuperBrugs'er, og mange steder serverede smagsprøver på økologisk entrecôte. Økokaravanen gennemføres af Økologisk Landsforening i samarbejde med en række virksomheder, heriblandt Friland. Dens placering i eftersommeren gjorde den også til startskud på efterårs- og indbindingsæsonen, som traditionelt byder på større tilførsler af oksekød. Friland koncentrerer derfor i stigende grad sin markedsføring af oksekød i denne periode.

Hvert år annoncerer Friland i en række udvalgte blade og magasiner for økologisk kød, og i 2011 var såvel hakket oksekød som entrecôte vigtige ingredienser i de madopskrifter, som annoncerne inspirerer læserne med. Friland har et begrænset annoncebudget og målretter derfor sine annoncer mod særlige medier og målgrupper. Blandt de blade, som Friland i år har annonceret i, er fagbladet "Kantinen" og familiemagasinet "Børn & Fritid".





Kødkvæg/Limousine

Slagteren foretrækker Angus fra Fanø

Angus er verdens mest udbredte kødkvægsrace, og i Danmark har Angus-kødet også mange fans. Blandt dem er slagter Henrik Christiansen på vadehavsøen Fanø. Han køber gerne hele Angus-slagtekroppe fra Fri-land, som samtidig leverer ham etiketter med information om kvægracen.

Slagter Christiansen lægger vægt på den lokale historie og foretrækker derfor oksekød fra den lokale Angus-producent, Christen Edvard Baun på Fanø. Den lokale produktion er imidlertid ikke stor nok til at forsyne Fanø-slagteren, som må indrømme, at kvaliteten faktisk også er høj, når han får udenøvs kød – blandt andet fra Gunnar og Henning Niensens Korthorns-besætning ved Varde – en snes kilometer nord for Fanø.

Limousine i nye udskæringer

Irmas kunder blev i det forløbne år præsenteret for flere nye udskæringer af kød fra Limousinekalvene. Blandt de nye produkter var yderlår skåret som “flank-steak” og mini-schnitzler, som er mere tallerkenvenlige, idet de er halvt så store som almindelige wienerschnitzler. Blandt nyhederne var også marinerede wok-tern og en mini højrebssteg, som er snørret, så den minder om en roastbeef med fedtkant.



Kødkvæg for gourmeter

En del større butikker i SuperBest-kæden holder med jævne mellemrum en kundefaften, hvor der er fokus på god mad og vin. Her er Friland Kødkvæg ofte blandt de varer, som fremhæves for dets særlige kvaliteter. I enkelte tilfælde deltager Friland i arrangementet. Således uddelte personale fra Frilands salgsafdeling smagsprøver på tyndstegsfilet, da SuperBest i Hadsten holdt kundefaften, ligesom de har deltaget ved gourmetaftener i både Himmelev og Hørsholm.



Grill kødkvæget i det fri

Kvæget har godt af frisk luft – men det har kødet også! Friland udgav i sommer et hæfte med opskrifter og gode råd til, hvordan man bedst griller godt oksekød under åben himmel. Hæftet indeholdt både traditionelle grillopskrifter og opskrifter på, hvordan stege tilberedes i kuglegrill. Udover opskrifter indeholdt hæftet også information om, hvordan Friland Kødkvæg produceres, beskrivelse af de forskellige kødkvægsracer og gode råd til stegning afhængig af udskæringer og kvægrace. Hæftet blev udlånt til kunderne i et halvt hundrede SuperBest-butikker, som handler med Friland Kødkvæg. Desuden kan hæftet downloades fra Frilands hjemmeside.



Besøg i fængslet

På dette års temamøde for kvægproducenter i juni gik turen til Statsfængslet ved Sdr. Omme, som i år har indrettet en 3300 kvadratmeter stor stald til Limousinekvæg. Fængslets jord er fuldt omlagt til økologisk drift, som mange af fængslets indsatte tager aktivt del i.

65 af Frilands kvægleverandører deltog i temamødet, som også omfattede information og debat om mulighederne for klimaneutral kvægproduktion. Mødets indlæg viste, at klimaproblemerne ganske vist er en udfordring for kvægproduktionen, men at der er mulighed for at optimere produktionen, og at landbruget også har

store muligheder for at være en vigtig del af løsningen på udfordringen.



**SE FILM OM FÆNGSELS-
BESØGET PÅ DIN MOBIL**
Læs mere på side 2





Sydeuropa køber fortsat økologisk

De finansielle problemer i Eurozonen har i årets løb påvirket salget til Sydeuropa, som dog på ingen måde har opgivet økologien. Friland J. Hansens salg af økologisk svinekød og fjerkræ til Grækenland er nu godt halvt så stort som året før, mens salget af svinekød til Italien både pris- og mængdemæssigt endda er steget lidt i forhold til det ret høje niveau, det havde nået ved indgangen til regnskabsåret.

Økologisk kød har fået fast plads i tyske kølediske

Sidste års problemer med dioxin i tysk kød og æg gjorde stort indtryk på de tyske forbrugere, og Friland J. Hansen i Kiel mærkede efterfølgende en stærkt øget efterspørgsel efter økologisk kød.

Udover en aktuell stigning i salget blev skandalen imidlertid også startskuddet til mere grundlæggende ændringer i det tyske detailmarked for økologisk kød. Tidligere var økologisk kød og pølser noget, som primært blev solgt i specialbutikker, eller når supermarkeder gennemførte særlige fremstød. Nu har man i Tyskland nærmet sig den danske situation, hvor økologisk kød er en fast del af sortimentet i mange almindelige supermarkeder.

Selv om ændringerne er beskedne i forhold til det samlede tyske kødforbrug, mærkes ændringerne tydeligt i den økologiske branche. Det økologiske køds markedsandel er i Tyskland på under én procent, og derfor mærkes selv ret marginale stigninger kraftigt for et firma som Friland J. Hansen, som kun sælger økologisk kød.

Tyske leverandører planlægger øget produktion

Manglen på økologisk svinekød og generelt høje priser har også påvirket de økologiske svineproducenter i Tyskland. Friland J. Hansen har aftaler med fire leverandører i Tyskland som leverer 10-12.000 økologiske svin om året, men flere af dem er nu i gang med at udvide produktionen. Herudover har Friland J. Hansen kontakt med yderligere et par producenter, som er interesseret i at levere. Samlet ventes Frilands tyske leverandører derfor at kunne fordoble produktionen i løbet af det kommende år.

Udover produktionen i Tyskland har Friland J. Hansen en enkelt leverandør i Polen og køber omkring 150 svin om ugen fra leverandører i Østrig.

Ekspor

På messe rundt i Europa

Hvert år deltager Friland på forskellige messer og events rundt om i Europa, hvor det er muligt at møde kunderne og gøre opmærksom på økologisk kød som en mulighed. For at reducere omkostningerne og øge effekten deltager Friland dog oftest i samarbejde med andre partnere på messerne.

I det forløbne år deltog Friland blandt andet på den store fødevarer-messe SIAL i Paris i samarbejde med ESS-Food, som bistår Friland med salget af økologisk kød på det franske marked. I den tyske by Köln deltog Friland J. Hansen sidste efterår sammen med syv andre økologiske virksomheder i den gastronomiske begivenhed Chef Sache, som havde deltagelse af over tusind kokke. Friland var også med, da 15 danske øko-virksomheder profilerede sig på på den danske ambassade i Berlin i et fremstød for danske økologiske varer.

I Danmark deltog Friland også, da Danish Crowns afdeling for Foodservice udstillede på Fødevarerudstillingen TEMA i Bella Center ved København, og på den anden side af Øresund – i Malmö – deltog Friland, da den store svenske foodservice-grossist Menigo holdt intern messe for sine kunder.

På den store økologiske messe Biofach i Nürnberg havde Friland J. Hansen stand sammen med andre nord-tyske virksomheder. Desuden deltog Friland i en plancheudstilling på den danske fællesstand på samme messe. I oktober 2011 var Friland også med på Danish Crowns store stand på verdens største fødevarer-messe Anuga i Köln.



Danske søer bliver tyske pølser

Den store efterspørgsel på økologisk svinekød har skabt større interesse for at købe søer til brug for forarbejdningsindustrien. Der er nu fuld afsætning for danske søer på det tyske marked. Hver tredje uge slagtes omkring 100 søer i Danmark. Søerne leveres til Friland J. Hansen, som får dem opskåret og sælger hovedparten som delstykker til tyske producenter af øko-pølser og andre forædlede varer.



Slagtesvin på græs

Udviklingscentret er med, når Forsøgscenter Foulum i det kommende år gennemfører det såkaldte SUMMER-projekt, hvor slagtesvin går på specielt udvalgte planter som kan give kødet særlige kvaliteter, herunder ikke mindst unik smag. Projektet omfatter også forsøg med fjerkræ og kvæg, som udviklingscentret dog ikke deltager i.

I forbindelse med forsøget overvejes det at afprøve en svensk hyttetype med tilhørende udeareal, som er let at flytte og derfor kan gøre det lettere at få slagtesvinene rundt på marken. Dermed belastes jorden mindre og risikoen for nedsivning af næringsstoffer begrænses.



Svinekød giver ny energi

Kombination af energi- og svinekødsproduktion er idéen i et projekt, som Udviklingscentret bidrager til som konsulent. På tre forskellige økologiske bedrifter holdes grise i samdrift med energipil, hvor piletræerne dels høstes til fremstilling af flis, dels bidrager til opsamling af næringsstofferne fra svinenes afføring.

Gennem forsøgene afprøves dels, hvor hårdt grisenes roden belaster piletræernes vækst, dels forskellige koncepter til at undgå unødigt trafik under markarbejdet og endelig mulighederne for samtidig at bruge pilebevoksningerne som læbælter for andre typer planteafgrøder.

De foreløbige resultater viser, at smågrisene har ualmindelig gode leveforhold i pilebevoksningerne men også, at der er risiko for at skade pilenes vækst, hvis der sættes søer på pilearealet inden træerne er store nok.

Håb for sommersøerne

I samarbejde med en vestjysk dyrlæge undersøges problemet omkring de såkaldte "sommersøer". Fænomenet kan opstå i sommerperioden blandt søer, som nyligt har faret. Søerne rammes af pludselig høj feber og er i nogle tilfælde så hårdt medtaget, at de dør.

Endnu har ingen haft held til at finde årsagen, men arbejdet fortsætter i sommeren 2012.

Udviklingscentret for husdyr på friland

I jagten på fakta om hangrise

I 2011 har ni økologiske svineproducenter leveret hangrise til Friland. Kødet fra grisene er blevet målt for Skatol-indhold og sideløbende blevet vurderet for ornelugt ved en lugteprøve. 10-12% af grisene blev frasorteret på grund af skatol eller anden lugt, men spredningen har vist sig at være overraskende stor, idet resultaterne spænder fra 6 til 24% af grisene. Projektet har som mål at kunne nedbringe frasorteringen til 5%.

I det kommende år vil resultaterne for frasortering blive sammenholdt med oplysningerne om gårdenes driftssystem, som forhåbentlig kan hjælpe til at finde de faktorer, som udløser høj frasortering. Samtidig forventes det, at kredsen af hangriseproducenter vil blive udvidet, så også producenter af Frilandsgrise bliver inddraget i forsøget.

For at samle en tilstrækkelig stor mængde data er der gennemført interviews med størstedelen af øko- og Frilandsproducenterne for at give et overblik over de systemer og rutiner, som benyttes på bedrifterne. Udviklingscentret har i det forløbne år arbejdet på to projekter omkring kastration, hvoraf det ene "NO CAST" ledes af Forskningscenter Foulum. Med støtte fra Svineafgiftsfonden gennemfører udviklingscentret også et mindre projekt om staldsystemernes og produktionsforholdenes indflydelse på ornelugten.



Engelsk sæd skal testes

I det forløbne år har medarbejdere fra Videncenter for Landbrug og Udviklingscentret været i Sverige og Storbritannien for at søge efter svineracer med genetiske egenskaber, som gør søerne gode til at passe på deres smågrise. Jagten på de gode gener har resulteret i, at der nu er importeret sæd fra to britiske svineracer, Engelsk Duroc og British Saddleback. Sæden er brugt til indkrydsning på polte af Landrace, og i det kommende år vil afkommet blive vurderet efter deres evne som moderdyr. Samtidig skal deres afkom testes for blandt andet slagte kvalitet, kødprocent og foderforbrug. Forsøgene foregår på demonstrationslandbruget, Risbjerg.





Friland A/S
Marsvej 43 • 8960 Randers SØ
Tlf.: +45 8919 2760

frilandinfo@friland.dk
www.friland.dk

