



ÅRSBERETNING 2008/09



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.

Styrket gennem krisen - klar til nye udfordringer



af direktør Karsten Deibjerg Kristensen

Det forløbne år blev en endnu større udfordring, end vi forventede, da vi lagde planer for det. Alligevel tør jeg godt sige, at Friland i dag står bedre rustet til nye udfordringer, end vi dengang turde håbe på. Allerede nu mærker vi endda fordele af, at vi kom på forkant af krisen og dermed også kunne reagere tidligere end mange andre.

Sidste år var mange andelshavere presset af høje foderpriser og lave tillæg på grund af overskud af kød på det europæiske marked. I Friland lagde vi derfor en stram plan for besparelser og gik målrettet efter at øge overskuddet. Vi var allerede godt i gang med tilpasninger, da resten af samfundet for alvor begyndte at mærke konsekvenserne af finanskrisen.

Endnu er strukturtilpasningen ikke tilendebragt. Alligevel er besparelserne så småt begyndt at kunne ses på de økonomiske resultater.

Samtidig kan vi glæde os over, at netop vore kunder viser stor loyalitet overfor produkterne – også i en krisetid. Økologi og dyrevelfærd betragtes af stadig flere som en naturlig del af hverdagen – som ikke blot spares væk efter lyst og behov. Det ses af, at salget af økologisk kød og Frilandsgris indtil videre har klaret sig forbavsende godt gennem krisen.

Ydermere har vi hentet den tabte Englands-eksport af økologisk svinekød hjem gennem øget salg på andre markeder, og vi kan på ny se konturerne af en stigende eksport også for Frilandsgrisen.

Selv om vi var bedre forberedt på krisen end mange og en stor del af vort salg går godt, er vi dog ikke gået helt fri af tidens kolde økonomiske vinde. De har i særlig grad ramt salget af det mere eksklusive oksekød. Forbrugerne er generelt blevet mere tilbageholdende med at købe butikkens bedste bøffer – og det oksekød kommer jo ofte fra Friland.

Forbrugernes økonomi kan vi ikke ændre, men vi skal i det kommende år gøre en ekstra indsats for at synliggøre de kvaliteter, som vore produkter har. Markedet har ændret sig, men det giver også nye muligheder – som vi skal udnytte ved at tage nye initiativer og derigennem fremme salget både herhjemme og på eksportmarkedet.

Heldigvis har det sidste års arbejde sikret os en stærkere position til at kunne tage den udfordring op.

FRILAND

Mød Friland i by og på land

Med mulighed for at møde Angus, Simmental, Charolais, Limousine, Blonde og Hereford åbnede 15 af Frilands leverandører dørene for publikum under Kødkvægets Dag i maj. Det skete kun en uge efter, at de økologiske mælkeproducenter havde åbnet dørene for publikum, da malkekøerne på Økodag fik årets første tur på græs.

Det er blot to af de begivenheder, som Friland har brugt i løbet af året til at komme i kontakt med publikum og vise, hvor godt dyr kan og bør have det. Blandt andre arrangementer var Skanderborg

Festivalen, hvor der også i år var mulighed for at mærke grise-komforten ved selv at overnatte i en grisehytte. Under Århus Festuge kunne publikum læse om frilandsproduktion, mens de spiste en sandwich med Frilands-kød under arrangementet Gourmet på Gadeplan i centrum af Århus.



På vej mod afskaffelse af kastrering

Friland arbejder fortsat på at gennemføre sin målsætning om helt at afskaffe kastrering af hangrise. Derfor gennemfører Friland endnu et forsøgsprojekt med professionelle ”sniffere” som skal sikre kunderne mod ornelugt ved at

Professionelle ”sniffere” lugter til kød fra hangrise på slagteriet

- lugte til opvarmede kødprøver fra hangrise på slagteriet.
- Friland og Dyrenes Beskyttelse støtter også et projekt under
- Århus Universitet, som undersøger, hvordan man gennem

alternative produktionsmetoder og -strategier kan reducere udviklingen af ornelugt.

Udvikling af produktion og dyrevelfærd

I samarbejde med Dyrenes Beskyttelse stiftede Friland sidste år Udviklingscenter for husdyr på Friland. Centret skal bidrage til at forbedre dyrevelfærd og produktion af dyr der opdrættes på friland. I første omgang lægges fokus på øko- og frilands-svin. Centret er i efteråret 2009 i færd med at ansætte en projektleder til at koordinere aktiviteterne.

Risbjerg Landbrug på Fyn er udpeget til at blive centrets første demonstrationslandbrug. Målet er, at der også andre steder i landet skal oprettes demonstrationsbrug, hvor både fagfolk og lægfolk i fremtiden kan få bedre indblik i udvikling af frilandsproduktionen. I samarbejde med Randers Regnskov arbejdes der også på et projekt, hvor der etableres frilandsbesætninger, som kan besøges af alle.



Centrets første store udviklingsprojekt undersøger mulighederne for at reducere brugen af medicin, udvikling af andre staldsystemer samt tester en ny hyttetype til søer. Projektet afprøver blandt andet en isoleret farchytte, som giver bedre mulighed for at regulere temperaturen. Hytten er udstyret med et centralt rør, hvor smågrisene kan søge beskyttelse mod kulde og samtidig undgå, at soen ligger på dem. Projektet er et samarbejde med Økologisk Landsforening og ledes af Dansk Svineproduktion.

ÅRETS RESULTATER

Årets resultat er 6,8 mio. kr. før skat og resttillæg til producenterne. Resultatet er en markant forbedring i forhold til året før, og i lyset af udgangspunktet og den helt nye markedssituation efter finanskrisen er resultatet absolut tilfredsstillende. Resultatet sikrer også, at kravet om en indtjening på 1,3 millioner til ejerne kan opfyldes.

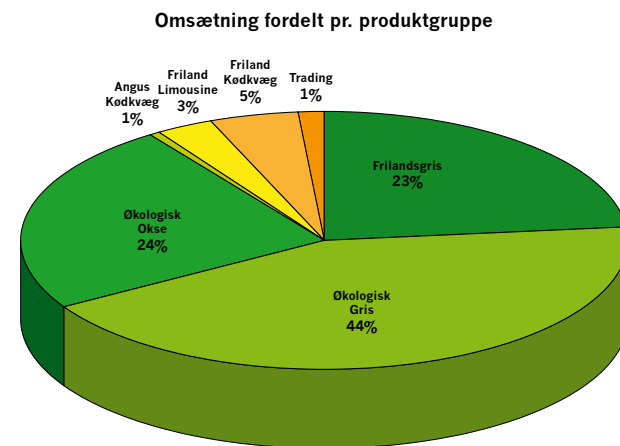
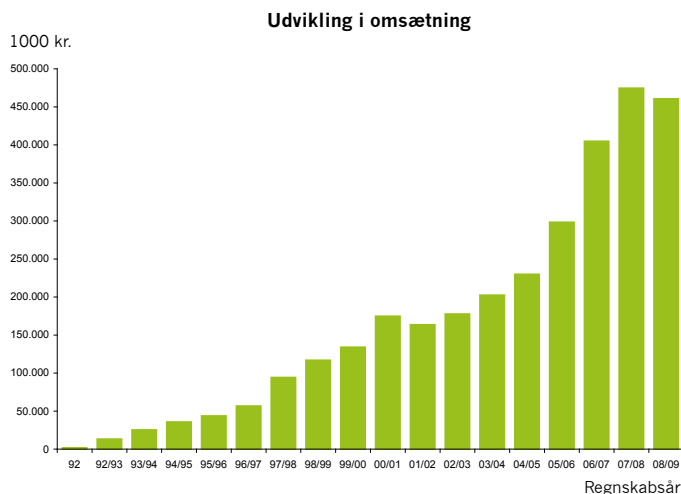
Omsætningen ligger en smule under sidste års omsætning – 460 mio. kr., svarende til en nedgang på 3%. I den danske del af Friland er omsætningen på niveau med sidste år – 394 mio. kr., mens der har været nedgang i omsætningen i Frilands datterselskab J. Hansen.

knap 4%, men faldet skyldes næsten alene luksusudskæringerne – primært Økologisk Ungokse – mens hakkekødet er stort set uændret.

Frilandsgris-omsætningen er faldet, hvilket primært skyldes en svækket eksport – men også et lille fald på hjemmemarkedet, hvor der er omsat 3,5% mindre sidste år, end året før.

Friland Kødkvæg har haft sit første hele regnskabsår, hvor den nåede en omsætning på 19 mio. kr.

Det har været et vanskeligt år for Friland Limousine, der har haft en nedgang på 15% i omsætningen.



Nøgletal

Omsætning	459.825.000
Indtjening	1.334.525
Resultat før skat og resttillæg	6.758.604
Udbetalt tillæg	104.288.000

Tillæg

Der er i alt udbetalt 104,3 mio. kr i tillæg til vores leverandører. Tre af producentgrupperne opnår i år resttillæg. Udviklingen for de økologiske grise har i sidste del af året været så god, at der er blevet 15 øre ekstra til den gruppe. Til de økologiske kreaturer er der 55 øre, mens der er 30 øre til Friland Limousine producenterne.

Det forløbne år har været vanskeligt for mange luksusvarer. Det har også ramt Frilands oksekødskoncepter, som jo består af noget af det mest kostbare kød på det danske marked. Derimod er både Frilandsgris og det økologiske kød sluppet nådigt igennem krisen. Det økologiske svinekød har endda haft et decideret succesår med en stigning på 26 procent – hvilket især kan tilskrives markant vækst på eksportmarkederne.

Omsætningen af økologisk oksekød er faldet med

Økologiske grise	0,15 kr/kg
Økologisk kvæg	0,55 kr/kg
Friland Limousine	0,30 kr/kg

ØKOLOGISKE GRISE

Med Dyrenes Beskyttelse på Verdens største øko-messe

Danmark var i 2009 udnævnt til Årets Land på Verdens største økologiske messe, Biofach, i den sydtyske by Nürnberg. Sammen med 37 andre danske øko-virksomheder deltog Friland på Danmarks hidtil største fællesstand på messen. Samtidig var Dyrenes Beskyttelse inviteret som partner på standen for at understrege det tætte samarbejde

og Frilands stærke fokus på dyrevelfærd.

Friland fik mulig-

heden for at mødes med mange af vores gode eksportkunder og kontakter og endnu engang præsentere dem for, hvad Friland kan tilbyde. Blandt de mange prominente besøgende på

Frilands stand var fødevareminister Eva Kjer Hansen, Landbrugsraadets daværende præsident Peter Gemælke og medlemmer af Folketingets fødevarerudvalg.

Udover standen i det danske fællesområde var Friland også repræsenteret med selvstændig stand gennem Jürgen Hansen fra Frilands tyske datterselskab, som udstillede i en af de tyske haller på den store messe.

Friland benyttede muligheden for at markere sig som Europas førende leverandør af økologisk kød til de europæiske eksportmarkeder.

Fransk køkken krydret med dansk økologi

Frilands økologiske kød bliver stadig mere populært i gourmet-landet Frankrig. I samarbejde med ESS-FOOD har Friland igennem de seneste tre år opbygget en stadigt stigende eksport af økologisk svinekød til franske forarbejdningsvirksomheder, som bruger det i økologiske versioner af nogle af Frankrigs mest velrenommerede charcuteri-mærker.

I 2009 har atter nye franske kunder vist interesse for de danske kvalitetsprodukter, og Frilands økologiske kød sælges nu i en stadig bredere variation af produkter som kogt skinke, lufttørret skinke, pølser m.m. For yderligere at styrke kontakten til det franske marked, deltog Friland i januar sammen med ESS-FOOD i Sihra-messen, som blandt andet er kendt som vært for den eksklusive kokke-konkurrence Boucuse D'or.

Sammen med flere andre danske økologiske virksomheder deltager Friland også i eksportinitiativet Øko Eksport Expres, som har til formål at skabe øget kontakt til kunder i Centraleuropa, heriblandt Frankrig.

Lokale grise øger salget

Siden maj har to sjællandske supermarkeder fået lokalt produceret økologisk svinekød fra Randi og Jesper Adler. Det lokale salg blev introduceret i maj i to meget forskellige butikker. En af dem var købmand Dalgaard's SuperBest-butik i Hørsholm, som igennem mange år har solgt økologisk kød. Den anden butik var SuperBrugsen i Asnæs, som før introduktionen kun solgte få pakker økologisk kød om ugen. På et halvt år er det lykkedes land-brugsen at øge salget, så der nu sælges omkring seks halve økologiske grise hver uge.



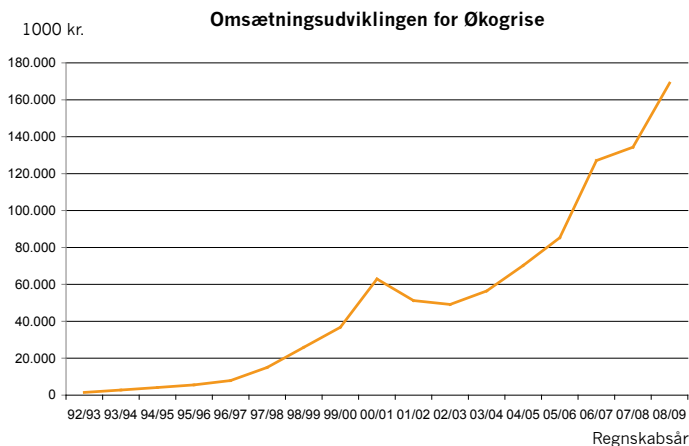
ØKOLOGISKE GRISE

Året startede meget vanskeligt for det økologiske svinekød. En kraftig overproduktion på det europæiske marked pressede priserne og bevirkede, at en del af kødet måtte afsættes konventionelt. I regnskabsårets andet kvartal begyndte markedet imidlertid at vende, og med intensiveret eksportarbejde lykkedes det at afsætte flere delstykker. Derfor svandt også det frostlager, som var blevet opbygget året før. Udviklingen blev forstærket af, at mængden af slagtede grise langsomt faldt.

Trods et vanskeligere marked og faldende priser er omsætningen på hjemmemarkedet vokset med 5%. Målt i mængde er salget steget med 25%. På eksportmarkederne har der været en vækst i omsætningen på 44%. En del af denne vækst er skabt ved at realisere frostlagre i regnskabsåret.

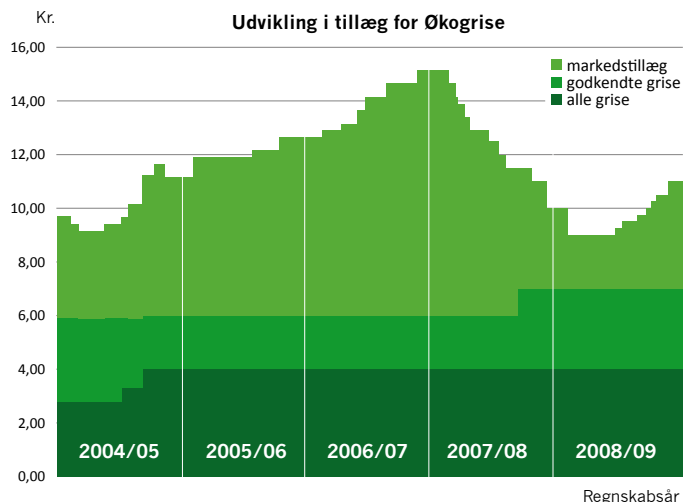
Omsætningen til både Tyskland og Frankrig er mere end fordoblet fra forrige til sidste regnskabsår. Det engelske marked viser dog fald for tredje år i træk, men salget nåede et lavpunkt ved årets begyndelse og er siden steget i resten af året.

Den svenske eksport viser en relativ stor stigning. Der har været satset kraftigt på at få afsætningen til Sverige i gang, og det er nu lykkedes at få en stabil afsætning til flere svenske grossister, samt afsætning af svenske grise til den svenske detailhandel.



Resultatet af året blev en vækst i omsætningen af økologisk svinekød på 26%, således at der blev omsat for 169 mio. kr. økologisk svinekød. Prisniveauet har dog været noget lavere end det foregående år, hvilket betyder, at væksten målt i kilo nåede 49%.

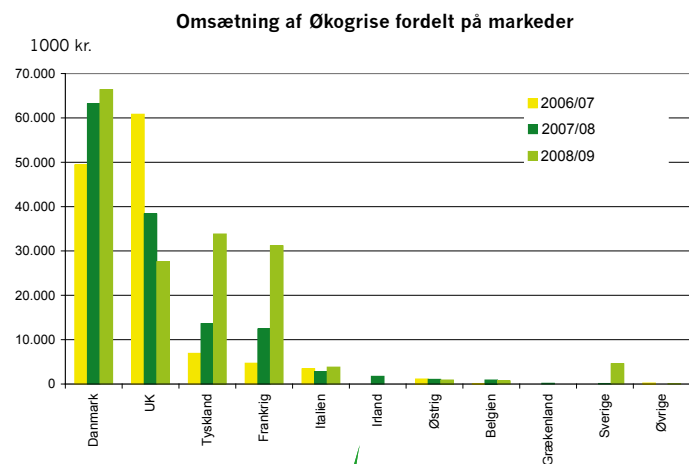
61% af omsætningen stammer nu fra eksportmarkederne, mens 39% er hjemmemarkedssalg.



Der er slagtet 80.144 økologiske grise, hvilket er lidt flere end året før. Slagtedyrene har dog været lidt mindre, således at der har været slagtet samme antal kilo. I starten af året blev der slagtet 1800-1900 grise om ugen. I løbet af året faldt niveauet til 1350-1450 grise om ugen.

Overproduktionen på det europæiske marked satte sig spor i tillægget, som stadig ligger lavere end niveauet fra de seneste par år. I første halvdel af regnskabsåret måtte tillægget sættes ned, men i sidste halvdel af året er det gået den anden vej, og tillægget er nu igen oppe på 11 kr. for godkendte grise. Sammen med de meget lavere foderomkostninger er leverandørernes økonomi væsentlig forbedret i forhold til sidste år.

Godkendelsesprocenten er steget fra 57,3% til 62,5% – en stigning på hele 5,3% procentpoint.



ØKOLOGISKE KREATURER

Øko-kampagne med ny hjemmeside

I foråret blev alle butikker, der forhandler økologisk kød, forsynet med butiksmateriale og alle økologiske kødpakker påklisteret ekstra labels, hvor forbrugere over hele landet blev opfordret til at deltage i en konkurrence på den nyåbnede hjemmeside Frilandorganic.dk. Udover konkur-

rencen giver hjemmesiden mulighed for at hente madopskrifter og finde mere information om økologi, herunder at økologiske dyr får mindre medicin, aldrig får GMO-foder og foder sprøjtet med pesticider.



Møgforkælet økologi

I samarbejde med Irma indledtes 2009 med kampagnen "Møgforkælet Økologisk Ungokse". Med humor som våben blev de halvvoxsne dyr fremstillet som forkælede teenagere og kødet som urimeligt krævende. Kommentarer som

"Glem alt om papvin, hvis du vil spise mig" eller "Hvorfor skal jeg virkelig ligge på den kolde tallerken" bidrog til at hæve salget med 30 procent – midt under en heftigt buldrende finanskrisse. Udover pjecer og skilte omfattede kampagnen også demonstrationer i Irma-butikkerne.



Hakkekød sikrer stabilitet i salget

Variationen af økologiske oksekødsprodukter er steget i de senere år, og specielt Økologisk Ungokse har øget opmærksomheden om økologisk kød som et gourmet-produkt. Alligevel er hakket oksekød stadig et af Frilands absolut vigtigste produkter, blandt andet fordi det sælges i alle større supermarkedskæder. Netop i år, hvor salget af de dyrere udskæringer er faldet, har det store stabile salg af hakket kød sørget for, at faldet i det samlede salg kun er moderat.

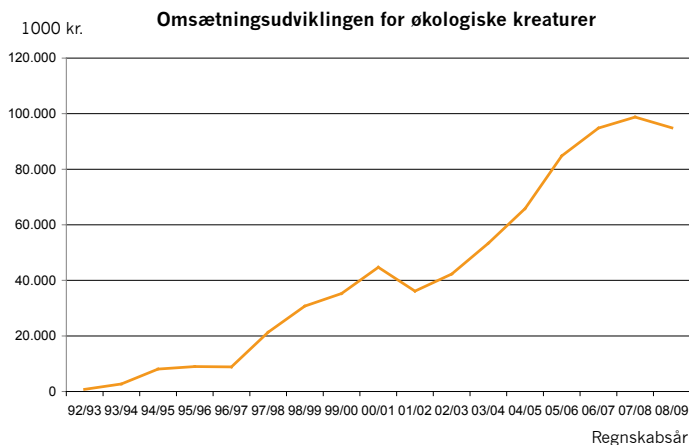
Salget af detailpakket hakket oksekød udgør omkring tre fjerdedele af det samlede salg af økologisk oksekød, og godt en femtedel af virksomhedens samlede omsætning på hjemmemarkedet.

Ligesom for det øvrige fødevarermarked bevæger salget af hakkekød sig dog mod mere fedtfattige typer end tidligere. Således er det i de senere år blevet vanskeligere at afsætte de mest fedtholdige versioner, og i det forløbne år har Friland for første gang oplevet en periode, hvor ingen supermarkedskæder efterspurgte den mest fedtholdige – og dermed billigste – version med en fedtprocent på 16-20 procent. Samtidig er salget af de helt magre versioner på 3-7 procent stigende.



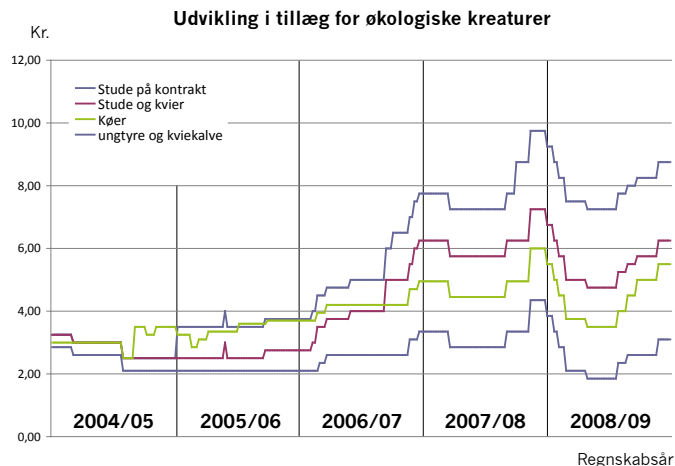
ØKOLOGISKE KREATURER

Samlet set er omsætningen af økologiske kreaturer faldet med knap 4%. Faldet dækker dog over en meget varierende udvikling. Økologisk hakkekød, som udgør tre fjerdedele af salget, er således kun faldet 1,5% og derfor stort set uændret sammenholdt med det foregående år, hvilket klart indikerer, at de økologiske forbrugere generelt holder fast i de økologiske basisvarer.



Salget af økologisk Ungokse og de dyrere udskæringer af økologisk oksekød er tydeligere mærket af forbrugernes tilbageholdenhed. To større kampagner – én på økologisk Ungokse og én på økologi generelt – har ikke kunnet ændre situationen. Udviklingen svarer til erfaringerne på det konventionelle

oksekødsmarked, men Friland bliver ekstra hårdt ramt af, at vi har nogle af de mest kostbare oksekødsprodukter på markedet.



Tillægget til de økologiske kreaturer har holdt sig på et fortsat højt niveau i regnskabsåret – dog med en lille nedgang. Samlet set, er der udbetalt samme sum til de økologiske kreaturer – 28,3 mio. kr., men der er slagtet knapt 10% mere.

I alt er der slagtet 14.300 økologiske køer og 5.103 stude, svarende til stigninger på henholdsvis 8 og 16 procent.

FRILANDS-GRIS

Frilandsgrisen på vej "Down Under"

Australien er et af de nye markeder, som har vist stigende interesse for Frilandsgris i det forløbne år. I forsommeren 2009 indgik Friland en aftale med forarbejdningsvirksomheden Primo Small Foods, som indtil videre har resulteret i afskibning af 50 tons Frilands-kamme.

Friland har desuden sendt den første prøveordre til en anden australsk virksomhed, George Weston Food, som også er interesseret i Frilandskød til forarbejdning. Repræsentanter for virksomheden besøgte i september Danmark, hvor de fik lejlighed til at se forholdene for de danske Frilandsgrise under et bedriftsbesøg på Nielli Simmelsgårds besætning nær Karup.



Mændene fristes med hotte ben

"Rigtige mænd spiser Frilandsgris". Sådan lød budskabet i en usædvanlig kampagne som Friland gennemførte for Frilandsgrisen i foråret. Et af redskaberne var hæftet "Hotte ben og andre fristelser" med opskrifter på svinekødsretter som særligt appellerer til mænd. Her var alle bekymringer om kalorier lagt til side til fordel for svinekød med saft og kraft. Blandt opskrifterne var gnaveben, som helst skal spises med fingrene, svinekødsburger og langtidsstegt ribbensteg. Kampagnen blev gennemført i Irma og SuperBest.

Certifikat på dyrevelfærd

Ved indgangen til 2010 vil samtlige slagterafdelinger i SuperBest' supermarkeder have medarbejdere med særlig viden om dyrevelfærd. Dermed vil de være langt bedre kvalificeret til at rådgive kunderne om betydningen af at købe Frilandsgris, Friland Kødkvæg og økologisk svinekød.

I samarbejde med Dyrenes Beskyttelse har Friland i løbet af det seneste år gennemført et kursusprogram om dyrevelfærd. I foråret gennemførtes uddannelsesprogrammet af medarbejdere fra 60 butikker. Efterfølgende fik medarbejderne certifikat og en dyrevelfærds-nål som bevis for den nye viden.

Uddannelsesforløbet fortsætter i efteråret 2009, og omkring årsskiftet ventes samtlige 220 SuperBest-supermarkeder at have dyrevelfærds-certificerede medarbejdere i butikken. SuperBest står for langt hovedparten af det indenlandske detailsalg af Frilandsgris og Friland Kødkvæg.



100% Frilandsgris i Valby

Siden september har kunderne i SuperBest på Sdr. Fasanvej i Valby kun købt Frilandsgris, når de har købt svinekød. Købmand Peter Sick har besluttet at droppe al anden svinekød i sin butik og i stedet sælge 100% Frilandsgris.

Kun i nogle helt særlige situationer, kan Valby-butikken se sig nødsaget til at fortsat at sælge konventionelt svinekød. Det gælder blandt andet op til jul, hvor der kan opstå mangel på Flæskesteg fra Frilandsgris. I sådanne særtilfælde, vil butikken skilte med, at kødet undtagelsesvist ikke er Frilandskød.



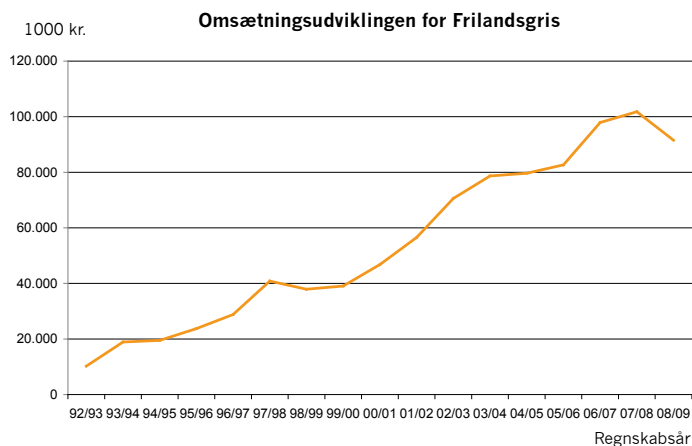
FRILANDSGRIS

I forhold til året før er omsætningen af Frilandsgris faldet med 10%. Det er dog især eksporten, som er faldet. På hjemmemarkedet har der været et fald på 3,5%, hvilket skyldes et fald i detailpakket Frilandsgris til detailhandelskæderne. SuperBest stoppede midt i regnskabsåret med at købe detailpakket kød, mens Irma har sat meget fokus på salget af deres økologiske svinekød. Salget af halve grise og delstykker er uændret i forhold til året før.

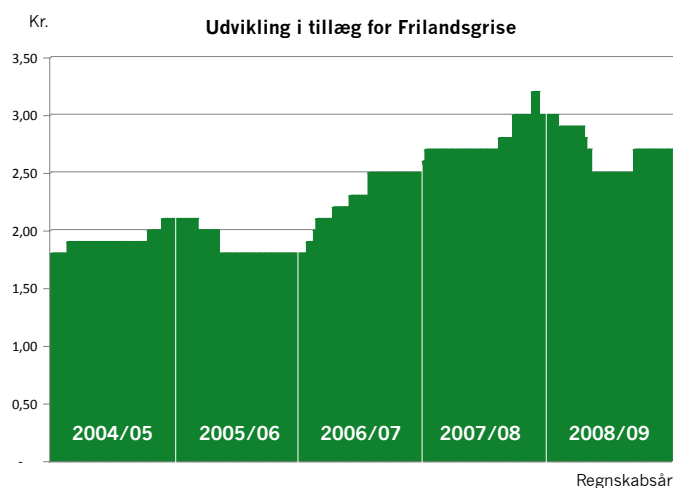
seneste halve år lykkedes at få modnet et nyt eksportmarked. Det er Australien, hvortil vi forventer en væsentlig eksport til næste år.

Mængden af slagtede Frilandsgrise er faldet til 86.600 grise – et fald på 1,8%. Ligesom for de økologiske grise, er de gennemsnitligt blevet mindre, så der – målt på vægt – er slagtet 7% færre kilo Frilandsgris end året før.

Det gennemsnitlige tillæg til Frilandsgriseproducerne er stort set det samme som forrige år: 2,13 kr/kg. Andelen af godkendte grise var 76,4 procent – en stigning på 2,5 procentpoint.



Eksporten af Frilandsgris til vores irske samarbejdspartner er faldet, så regnskabet viser en nedgang i eksporten af Frilandsgris. Det er dog også i det



KØDKVÆG

Første Wagyu-slagtninger i udsigt

De tre første danske tyrekalve af det eksklusive Wagyu-kvæg ventes at blive slagtet i 2010. Dermed vil det for første gang blive muligt at smage danskproduceret Kobekød. Kalvene er resultatet af den import af otte befrugtede æg fra USA, som Friland fik i stand i 2007 på inspiration af kokken Francis Cardenau. Fire kviekalve og en enkelt tyrekalv af de i alt otte stykker kvæg bevares til videre avl. I 2010 ventes yderligere tre nye Wagyu-kalve at komme til Verden.



Lokalt valg af race i Sindal

Overalt i landet kan man via hjemmesiden www.sporditkod.dk spore sin bøv til den gård, hvor den kom fra, men i Nordjylland er det blevet endnu mere lokalt. Efter aftale med SuperBest i Sindal har tre oksekødsproducenter serveret prøver på hver deres kvægrace af henholdsvis Hereford, Angus og Charolais i butikken. Efterfølgende tilbydes butikkens kunder at komme ud på gården og klappe dyrene.

Godt øl til godt kødkvæg

Viborg Bryghus har i samarbejde med Friland og mesterkokken Francis Cardenau udviklet øllen Brew for Beef - en øl, som er specielt egnet til at drikke sammen med godt oksekød.

Brew for Beef bærer Frilands logo og sælges blandt andet i SuperBest, hvor den præsenteres som den perfekte drik til Friland Kødkvæg. Formålet med, at Friland - lidt usædvanligt - går ind i produktudvikling af øl, er at bidrage til en mere spændende markedsføring. Øllen åbner blandt andet mulighed for, at slagterafdelingerne kan skabe øget opmærksomhed omkring Friland Kødkvæg ved at promovere og sælge øl og kød sammen.



Let Limousine i Irma

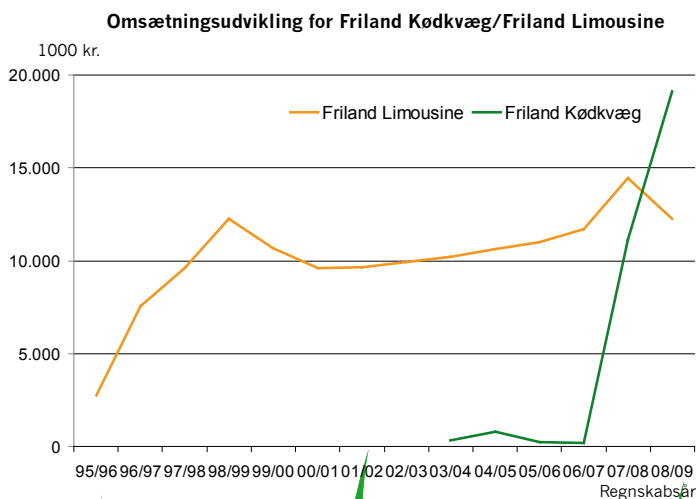
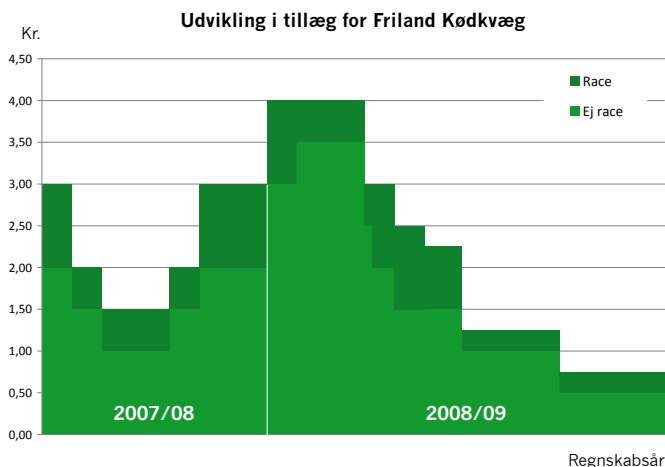
Det skal være nemt at forkæle sig sig med Limousinekød. Det var budskabet i to butikskampagner som blev gennemført i Irma i foråret. 12 forskellige lette og fedtfattige opskrifter blev fulgt op af skilte og mærkater på kødpakkerne, som alle fokuserede på lette og anderledes kalvekødsretter med rigelige mængder af grønsager.

Friland Kødkvæg

Friland Kødkvæg har ligesom de øvrige oksekødkoncepter været ramt af den almindelige afmatning i forbruget af luksusvarer.

Det forløbne regnskabsår var det første hele regnskabsår for Friland Kødkvæg. Omsætningen nåede godt 19 mio. kr. Det er en omsætning, som omregnet ligger på niveau med de måneder, hvor produktet blev solgt i det forrige regnskabsår. Niveaulet er dog noget lavere end forventet, da konceptet gik i gang, og hvor konsekvenserne af finanskrisen endnu ikke var kendt. Trods flere markedsførings-initiativer til støtte for salget har det ikke været muligt at øge salget, men det er indtil videre lykkedes at holde samme niveau som året før.

Der er god efterspørgsel efter de lidt mindre racer som Angus og Hereford, mens det var har været vanskeligere ved at afsætte de større dyr.

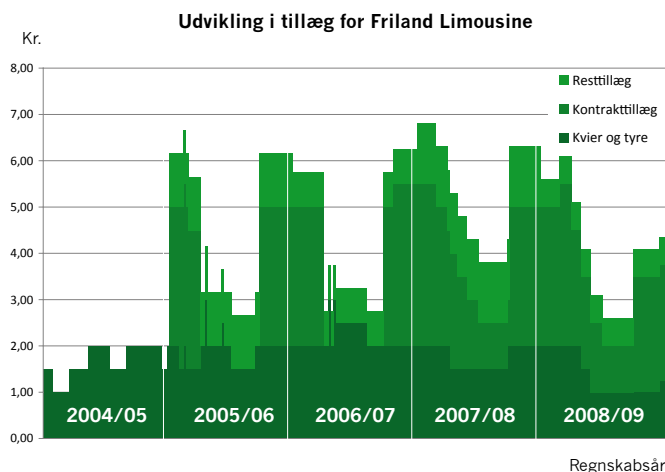


Der er slagtet 4.070 stykker Friland Kødkvæg, hvilket langt overstiger det antal dyr, der har været afsat. Tillægget på Friland Kødkvæg har derfor måttet reduceres. Som følge af usikkerhed i afsætningen er der fra juli måned ikke blevet tegnet kontrakter, men udelukkende blevet betalt et variabelt tillæg til de leverandører, der har leveret dyr.

Friland Limousine

Omsætningen af Friland Limousine har været ramt af et marked, hvor det har været vanskeligt at afsætte dyre kødprodukter, og hvor priserne derfor er blevet presset. Omsætningen er det seneste regnskabsår faldet med 15% i forhold til året før. Faldet skyldes et øget prispres, som har betydet, at der er opnået lavere priser for kødet samt en mindre omsætning af delstykker til Irma og private slagtere. Omsætningen af detailpakket kød til Irma er dog steget med knap 5%.

Der er gennemført to kampagner for Friland Limousine hen over sommeren. De har dog ikke kunnet forhindre et fald i salget.



Der har været slagtet 1.284 dyr, hvilket er lidt mindre en året før. Der har således været 7% færre kilo at arbejde med i år end sidste år.

Angus Kødkvæg

Der bliver fortsat afsat dyr fra Angus Kødkvæg konceptet til nogle enkelte slagtere, selvom de fleste Angusdyr bliver solgt indenfor Friland Kødkvæg konceptet. Der blev i sidste regnskabsår slagtet 219 dyr. Tillægget har fulgt de øvrige koncepter og er blevet sat ned i løbet af året. Det har betydet, at produktgruppen kunne opretholde en positiv indtjening.

EKSPORT

Frilands mand i England

Når det gælder kød på mange oversøiske markeder er Marc Ridout manden, som står for salget. Han bor i det sydlige England, men er ofte på farten for at afsætte kød til hele Verden. Senest har Marc Ridout været manden, som sikrede den nye eksport af Frilandsgris til Australien, ligesom han er kontakt på Frilands stigende salg af økologisk kød til Frankrig.

Marc Ridout var oprindeligt ansat hos en af Frilands kunder i Storbritannien, men da virksomheden lukkede, blev han i 2003 tilbudt ansættelse i Friland. I dag er han eksportsalgschef i Frilands datterselskab J. Hansen Vermarktung.



Eksportselskabet i Kiel

J. Hansen Vermarktungsgesellschaft GmbH ledes af direktør Jürgen Hansen, som stiftede selskabet i år 2000. Agronomen Jürgen Hansen var dengang økologisk konsulent, men tog springet og stiftede Europas første rene økologiske handelsselskab for kød. Firmaet var fra starten en én-mandsvirksomhed, men da det i 2006 blev overtaget af Friland, var det vokset til fire medarbejdere og havde en omsætning på knap 50 millioner kroner.

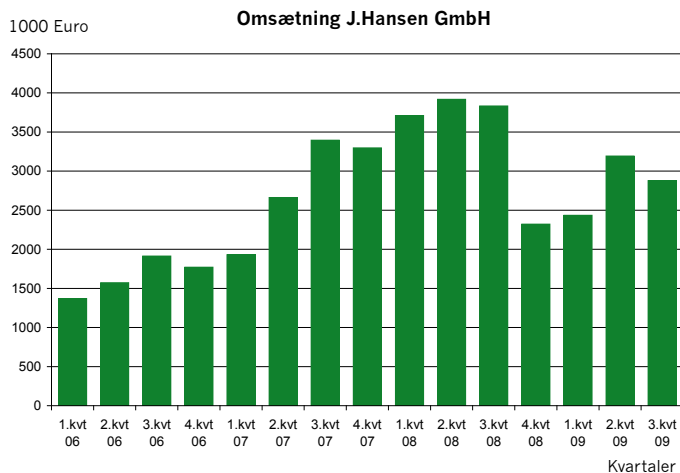
Selskabet er i dag Frilands Eksportafdeling, men udover salget af dansk kød står selskabet selv for indkøb og slagting af op imod 400 tyske økologiske grise om ugen. Slagtingerne foregår på slagterier i Nordtyskland og Østrig. Herudover importerer J. Hansen ugentligt et par hundrede skovgrise fra Italien som opskæres og sælges i Tyskland.

Selskabet har i dag syv medarbejdere og en omsætning på godt 80 millioner kroner.



J. HANSEN VERMARKTUNGSGESELLSCHAFT GMBH

Omsætningen i selskabet blev knapt 11 millioner Euro. De første tre kvartaler var indtjeningen negativ, men det blev indhentet i sidste kvartal, således at året for Jürgen Hansen endte med et lille positivt resultat på 2.000 Euro.



Priserne på det europæiske marked er faldet meget som følge af den store mængde kød, der har været til rådighed og de store frostlagre, som alle økologiske udbydere har haft. Mængdemæssigt er det dog lykkedes at afsætte mere end i det foregående år, men på grund af lavere priser har dækningsbidragene været små.

Mod slutningen af året er situationen ændret, og der er nu balance mellem udbud og efterspørgsel på markederne. Der er endog mangel på de mest populære delstykker. Priserne er derfor langsomt ved at bevæge sig i den rigtige retning.

Frilands datterselskab måtte som følge af krisen lægge planerne om et økologisk detailpakket kødsortiment til det tyske marked på hylden. Detailhandlen var ikke klar til at begynde at udvide med nye kødsortimenter inden for økologi, og det blev vurderet at kræfterne skulle sættes ind andre steder.

www.friland.dk