



Til redaktionen

København, den 1. oktober 2004  
350.60.3-07-DSF-0011 MIK/MIK

danskkylning.dk sætter i dette nummer fokus på en noget overset del af den danske kyllingeproduktion - den økologiske. Man kan bl.a. læse om:

### **Ny offensiv for økologisk kylling**

*Danmarks største økologiske kyllingeslagteri, Gern Fjerkræ, har i samarbejde med kyllingeslagterierne, Rose Poultry og Danpo samt Økologisk Landsforening og Videnscenter for Fødevareudvikling iværksat et projekt, der skal øge afsætningen af økologiske slagtekyllinger. Allerede i efteråret 2005 håber man at have nye produkter klar i de danske kølediske.*

### **Kvalitet koster penge**

*Rene og Britta Nielsen ved Thyregod er en af Danmarks blot seks økologiske kyllingeproducenter. danskkylning.dk har besøgt dem for en snak om hvad der kan gøres for at få den økologiske kylling frem i lyset og hvad der får dem til at holde ved på trods af megen modgang.*

### **De sendte en pige**

*På Gern Fjerkræ sidder Danmarks eneste nuværende kvindelige slagteridirektør. Hun er rundet af en opvækst på et andeslagteri ejet af hendes far, og hun har stadig familien meget tæt på. Mød Christina Smidt, der på sit første bestyrelsesmøde fik at vide, at hun som kvinde skulle arbejde dobbelt så hårdt for at få halvt så meget respekt.*

danskkylning.dk findes naturligvis også på nettet, hvor man kan finde mange yderligere oplysninger om den danske kyllingeproduktion på [www.danskkylning.dk](http://www.danskkylning.dk). Du kan også modtage danskkylning.dk direkte i din mailbox, dagen før den kommer med posten, ved at tilmelde dig på [www.danskkylning.dk](http://www.danskkylning.dk).

Med venlig hilsen

**DANSK SLAGTEFJERKRÆ**

Mikkel Klausen

Redaktør



# danskkylling.dk

## Ny offensiv for økologisk kylling

Danmarks største økologiske kyllingslagteri, Gern Fjerkræ, har i samarbejde med de to store kyllingslagterier, Rose Poultry og Danpo samt Økologisk Landsforening og Videnscenter for

Fødevareudvikling iværksat et projekt, der skal øge afsætningen af økologiske slagtekyllinger i de danske kølediske.

Ved udgangen af 2005 ligger nye, spændende, økologiske kyllingeprodukter i de danske kølediske. Sådan lyder ambitionen bag et nyt projekt, som i disse dage er ved at tage form på Gern Fjerkræ i Gedved i samarbejde med Videnscenter for Fødevareudvikling (VIFU) i Holstebro og Økologisk Landsforening.

"Det drejer sig selvfølgelig om vækst for den økologiske produktion i Danmark," siger Bøllette van Ingen Bro, direktør i VIFU, "men det

drejer sig også om at vise, at Danmark er et foregangsland i hele fjerkræproduktionen. At dansk rimer på kvalitet på alle niveauer." I de næste måneder arbejder VIFU for at få hele kæden i produktionen involveret i projektet, og først i det nye år vil man gennemføre en analyse af kundegrundlaget for den økologiske kyllingeproduktion i Danmark. Allerede i efteråret 2005 forventes de første produkter at ligge i de danske kølediske, hvis projektet opnår den økonomiske støtte, man håber på.

I brancheorganisationen Dansk Slagtefjerkræ er man også begejstret for projektet: "Med det her projekt viser branchen, at dansk fjerkræ også kan være økologisk, og kvalitet ikke blot er fransk, som det ellers har været normen blandt kokke herhjemme. Vi har i Danmark en bred differentieret produktion med høj kvalitet,

*Fortsættes side 2*

## De sendte en pige

På Gern Fjerkræ sidder Danmarks eneste nuværende kvindelige slagteridirektør. Hun er rundet af en opvækst på et andeslagteri ejet af hendes far, og hun har stadig familien meget tæt på. Mød Christina Smidt, der på sit første bestyrelsesmøde fik at vide, at hun som kvinde skulle arbejde dobbelt så hårdt for at få halvt så meget respekt.

Gern Fjerkræ købte i 2000 konkurrenten, Smidts Andefarm. Det konkurrerende firmas direktør, Hans Smidt, fulgte med i handlen, og da han valgte at gå på pension i 2003 blev tøjlernerne overrakt til hans datter Christina, der på det tidspunkt var 34 år gammel. Dermed var hun ikke blot Danmarks eneste kvindelige slag-

teridirektør – hun var også Danmarks yngste.

Nu har Christina Smidt kommandoen over godt 90 ansatte, hvoraf halvdelen er to-sproge-

*Fortsættes side 2*



Danmarks eneste kvindelige slagteridirektør, Christina Smidt med sin far Hans Smidt.

## Indhold

Ny offensiv for økologisk kylling (fortsættes side 2)..... 1



De sendte en pige (fortsættes side 2)..... 1

Drastisk fald i Campylobacter i kyllinger..... 3

Laveste antal trædepudeskader nogensinde.... 3

Kommentar: Verdens bedste kylling..... 3



Kvalitet koster penge..... 4

Fortsat fra side 1

## Ny offensiv for økologisk kylling

Øko-kylling



De økologiske kyllinger er for alvor på vej til de danske forbrugere.

og det er en historie, vi synes fortjener at blive fortalt," siger Jan Pedersen, direktør i Dansk Slagtefjerkræ.

### Mangel på producenter

På Gern Fjerkræ har man store forventninger til projektet og vil allerede fra februar 2005 øge den ugentlige produktion af økologiske slagtekyllinger til 3.500 fra 2.500 kyllinger i dag. Det vil sætte ekstra tryk på ambitionerne om at få den danske økologiske kylling ud over rampen, men slagteri-direktør Christina Smidt er ikke bekymret: "Der er altid et marked for nicher – også i Danmark. Vi

har en bred palet af produkter, vi skal bare blive bedre til at vise det, for hvis vi ikke udnytter det marked, så gør udlandet."

Der er dog visse problemer forbundet med en udvidelse af produktionen. Der er i dag kun seks producenter af økologiske kyllinger i Danmark og Christina Smidt anslår, at man vil mangle mindst to producenter yderligere for at kunne opretholde den øgede produktion. Den manglende produktion kan betyde et tab for virksomheden: "Vi har netop lavet investeringer for op imod en mio. kr. i vores økologiske produktion, og det er derfor vi ønsker at få skabt et større marked, for der skal være økonomi i det, ellers er vi ikke med," siger Christina Smidt.

### Ny race på vej

Med den øgede produktion introduceres også en ny race af øko-kyllinger – den såkaldte Red JA. Den nye race har et mere rundt bryst med en større mængde kød, der gør den lettere at partere og skaber et mere æstetisk udtryk. "Smagsmæssigt har vi ikke kunnet konstatere den store forskel på den nye og vores tidligere race, så forbrugerne behøver ikke at frygte for en nedgang i kvaliteten. Men synsmæssigt og i forhold til partering er den nye race så klart at foretrække," forklarer Christina Smidt.



Fortsat fra side 1

## De sendte en pige

de. En stor opgave ville de fleste nok mene, men Christina, som hun bare kaldes af de fleste ansatte, er godt forberedt gennem sin opvækst på Smidts Andefarm: "Da jeg voksede op, tjente jeg mine lommepege ude på slagteriet. Jeg har stået på samtlige pladser på slagtelinien, og jeg ved godt hvor øm man kan være efter sin første uge på jobbet. Men jeg ved også, hvor der kan springes over hvor gærdet er lavest, og hvad der kræver lidt ekstra," siger Christina Smidt med et slet skjult smil i øjenkrogen.

Virksomheden har i dag en omsætning på ca. 100 mio. kr., men den unge direktør forventer, at man i løbet af de næste tre år har øget omsætningen til 130-150 mio. kr. Christina Smidt er i hvert fald godt bakket op af familien med lillebror Lars som produktionschef og far Hans, der ikke er længere væk, end han trådte til som barselsvikar, da Christina fødte sit første barn i december 2003.

"Min mand plejer at sige, at jeg har taget skade af den opvækst, jeg har haft, men jeg kan godt lide mit arbejde og det ansvar, der følger med," slutter Christina Smidt med et grin.

### Gern Fjerkræ

Gern Fjerkræ P/S er Danmarks største slagteri af økologiske kyllinger, ænder og høns. Det er ejet af de to største fjerkræslagterier Rose Poultry A/S og Danpo A/S i fællesskab og leverer til hele den danske detailhandel

**Produktion:** 1,6 mio. ænder fra 11 producenter. 120.000 økologiske kyllinger fra fem producenter. Produktionen af øko-kyllinger forventes øget til 170.000 i 2005. Dertil kommer 1,1 mio. høner.

**Omsætning:** 100 mio. kr.

**Ansatte:** 90, heraf ca. 50 % to-sprogede

Gern Fjerkræ



## Drastisk fald i Campylobacter i kyllinger

Den kølige danske sommer har også gjort indtryk på Campylobacterbakterien i de danske kyllingeflokke. I juli oplevede man således den laveste forekomst af Campylobacterpositive kyllingeflokke for denne måned, siden man begyndte opgørelsen i 1999 – blot 29 % af flokkene blev konstateret positive i juli. "Det er en nærliggende tanke, at faldet i antallet af positive flokke hænger sammen med det kolde vejr. Det taler også for vores teori om, at fluer er væsentlige som smittebærere af Campylobacter til kyllingeflokke om sommeren," siger Birthe Hald forsker ved Danmarks Fødevarer- og Veterinærforskning. Hun arbejder i øjeblikket på et projekt, der skal afgøre om insektværn omkring kyllingehuse, kan holde kyllingerne fri for Campylobacter. "Det er dog en kompliceret opgave, fordi der er mange andre risikofaktorer, der spiller ind samtidig med fluerne," siger Birthe Hald. Se mere om projektet på [www.dfvf.dk](http://www.dfvf.dk).

## Laveste antal trædepude- skader nogensinde

I august så man den laveste forekomst af trædepudesvidninger siden indførelsen af Lov om hold af slagtekyllinger i 2002. Den gennemsnitlige bedømmelse af trædepuderne har givet 37 point, og er for første gang under lovkravet på 40 point.

Dansk Slagtefjerkræ iværksatte i marts en handlingsplan, der bl.a. omfattede direkte rådgivning til producenter med problemer. "Rådgivningen forløber stadigvæk, men vi kan se konkrete forbedringer hos en lang række producenter," siger Jesper Andersen, formand for Dansk Slagtefjerkræ's Produktionsudvalg.

Han er dog meget bevidst om, at målet endnu ikke er nået: "Vi har stadig en gruppe, som har problemer. Det er væsentligt, at denne gruppe får støtte og vejledning, samtidig med at vi øvrige producenter opretholder vores gode resultater. Af erfaring ved vi dog, at det bliver svært hen over efteråret og vinteren efterhånden, som vejret bliver koldere," slutter Jesper Andersen.

Se mere om trædepudesvidninger på [www.danskylling.dk](http://www.danskylling.dk).

## Verdens bedste kylling

Den skal være økologisk, fritgående, salmonella-fri, salmonella- og campylobacterfrie. Den skal være fransk, dansk, italiensk, brasiliansk. Den skal være billig.

Holdningerne til, hvad der er verdens bedste kylling, er mange og indimellem modsatte. Som forbrugere ønsker vi en fuldstændig bakteriefri, velsmagende kylling opvokset i Guds fri natur med sand mellem tærne og hønemor og hanefar lige i nærheden – og så helst billigere end en liter mælk!

Kyllingeproducenterne kan naturligvis ikke levere dette produkt, det er en umulighed – i hvert fald som ét produkt. På en konference for fjerkræbranchen satte fremtidsforskeren Johan Peter Paludan slagtekyllingeb Branchen den udfordring, at man netop ikke kunne skabe verdens bedste slagtekylling – man måtte skabe verdens bedste slagtekyllinger. Hans pointe var, at med så mange modsatte holdninger måtte man skabe en bredere palet af kyllinger, som kunne tilfredsstille hele forbrugerkredsen.

Med en offensiv for den økologiske kylling viser fjerkræbranchens to store slagterier, Danpo og Rose Poultry, der ejer Gern Fjerkræ, at de er bevidste om, at der i Danmark er et ønske om, at man bygger videre på succeser som Salmonella- og Campylobacterfrie kyllinger samt en lovgivning, der sikrer kyllingernes velfærd. Nu skal vi vise verden – og de danske forbrugere, at vi også har kyllinger af samme kvalitet, som de der importeres fra Frankrig til ros fra de danske kokke.

Vi kan ikke love, at de bliver billige, vi kan heller ikke love, at de bliver bakteriefrie – det er en umulighed, når dyrene går i fri natur – men vi kan love, at vi med det nye projekt omkring økologiske slagtekyllinger byder udfordringen fra fremtiden velkommen, og fortsætter vores arbejde med at skabe verdens bedste kylling(er). Tag godt imod de nye produkter.

### Kommentar



Af Jan Pedersen,  
direktør i Dansk  
Slagtefjerkræ

# Kvalitet koster penge

Byger der går og kommer, har meget passende være overskriften for mange på den nys overståede danske sommer. Således også den sensommerdag, da Rene og Britta Nielsen åbnede dørene til deres økologiske kyllingeproduktion for danskkylling.dk.

**Mørke skyer drev ind** over gården og gjorde mudderbadet klar til de økologiske slagtesvin, der hvert år produceres 350 af på gården. Men det var hverken byger eller slagtesvin, der var samtaleemnet over køkkenbordet på gården ved Thyregod denne eftermiddag. Det var Rene og Brittias produktion af ca. 25.000 økologiske slagtekyllinger om året.

De overtog gården som et konventionelt svinbrug med smågrise i 1996, men i 1998 overgik man til økologiske slagtesvin og i 2001 kom slagtekyllingerne med – også på økologisk basis. "Jeg så en annonce i avisen, hvor Dansk Økomad søgte producenter, og i juli 2001 slagtede vi vores første hold kyllinger," fortæller Rene Nielsen.

Selvom solen i det støre hele har skinnet på økonomien i hans produktion på landmandsniveauet, har Rene Nielsen måttet konstatere, at den danske sommers mørke skyer ikke bare har truet økonomien på landets campingpladser, men også i flere omgange trukket sammen om den økologiske slagtekyllingebranche. Dansk Økomad er gået konkurs to gange i løbet af årtusindets første år, og nu er al salg af økologiske kyllinger overgået til Gern Fjerkræ.

## Uretfærdig behandling

Rene Nielsen kan nævne mange årsager til den manglende gennemslagskraft for den økologi-



Rene Nielsen fodrer et nyt hold økologiske kyllinger.

ske kylling, men den største er uden tvivl at finde i prisen og forbrugernes manglende vilje til at belønne de ekstra omkostninger, der er i økologien: "Forbrugerne efterspørger kvalitet, men det må ikke koste noget. Det kan man altså ikke – kvalitet koster penge," siger Rene Nielsen, inden vi bevæger os ud i de to ombyggede svinestalde, hvor de få dage gamle kyllinger går i godt 30 graders varme. Her går de indtil de bliver gamle nok til at holde varmen og kan slippes ud i den uisolerede stald med udgang til de åbne arealer med træer og store rødder til at skjule sig under. Rene Nielsen er ikke i tvivl om glæderne ved at være økologisk landmand: "Det er dejligt at se dyrene gå udenfor. Det er sjovt, og jeg nyder virkelig at se dyrene rode omkring."

Selvom Rene Nielsen selv føler glæde ved at se dyrenes liv på marken, mener han også, at der er en til tider uretfærdig behandling af den konventionelle produktion: "Der er flere konventionelle producenter, der laver utroligt flotte kyllinger, men dem ser man aldrig i medierne, og det er en skam," siger Rene Nielsen.

## Historien skal fortælles

Gern Fjerkræ har netop meddelt Rene og Britta, at de skal sætte produktionen i vejret med næsten tusind kyllinger per hold som led i en større offensiv for de økologiske kyllinger. Det glæder naturligvis, og Britta er ikke i tvivl om, hvad der skal til for at få salget i vejret: "Man skal kunne se, hvad det er, man køber. Det skal kunne ses helt ude på pakken, at det man står med i hånden er en økologisk kylling opvokset hos Britta og Rene i Thyregod. Forbrugerne vil købe en historie og den skal vi give dem," siger Britta Nielsen.

Læs mere om økologisk  
kyllingeproduktion på  
[www.danskkylling.dk](http://www.danskkylling.dk)

## Kolofon

Dansk Slagtefjerkræ  
Trommesalen 5, 4.  
1614 København V  
Tlf. 33 254 100  
Fax 33 253 014  
E-mail [dsf@poultry.dk](mailto:dsf@poultry.dk)

## danskkylling.dk – direkte i mailboxen

Campylobacter, salmonella, dyrevelfærd – emnerne er mange, og vi vil behandle dem alle i danskkylling.dk

Du kan modtage den elektroniske udgave af danskkyllin.dk direkte i din mailbox en dag før den trykte udgave.

Tilmeld dig på [www.danskkylling.dk](http://www.danskkylling.dk), hvor du også finder mange andre oplysninger om den danske kyllingeproduktion.

Har du ros eller ris til danskkylling.dk er du også meget velkommen til at give os din uforbeholdne mening på [danskkylling@poultry.dk](http://danskkylling@poultry.dk)