

Udvalget for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri

Til: Udvalgets medlemmer og stedfortrædere
Dato: 10. juni 2008

Resumé af Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeris studietur til New Zealand i dagene 29. februar til 8. marts 2008

Folketingets Udvalg for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri aflagde i perioden 29. februar – 8. marts 2008 besøg i New Zealand. Programmet og deltagerlisten er optrykt som bilag 1 til dette resumé.

Mandag den 3. marts

Udvalget indledte sit besøg i New Zealand med et besøg på **Woodstock Station**. Ejeren Mr. Turner viste rundt og fortalte om Woodstock Station, som er en af de største og mest moderne landbrugsbedrifter i området. Der var investeret et millionbeløb i etablering af et af de største malkningsanlæg i New Zealand, og der blev dagligt malket ca. 1.700 køer. Køerne blev malket én gang om dagen, og de gik op til 2 km. for at komme til malkningsanlægget. Køerne gav gennemsnitligt 7.000 l mælk om året, hvor det tilsvarende tal i Danmark er 8.-10.000 l. Udover kvæg, var der på farmen ca. 3.000 rådyr og en stor mængde "erstatningskvæg", både til denne gård og til et landbrug på den nærliggende ø Rakaia Island, som ejedes af samme person. Woodstock Station var kendt for sit fokus på dyrevelfærd.

Derefter gik turen til **Flock Hill High Country Station**. Forretningslederen for Flock Hill, Rodd Bennet, som havde et betydeligt kendskab til landbrugshistorien i New Zealand, herunder til de økonomiske reformer og disses effekt på landbrugs sektoren, stod for rundvisningen. Flock Hill var med sine 1.400 hektar en af de største gårde i området. På Flock Hill blev der opdrættet får, rådyr og kvæg. Landbruget blev forpagtet ud som en selvstændig operation, der blev kørt sideløbende med jagt og turarrangementer, samt en mindre hotel- og restaurationsvirksomhed. Denne kombination af aktiviteter tiltrak f.eks. den amerikanske filmindustri, og filmen "The Lion, the Witch and the Wardrobe" blev optaget på gården. Der havde været en del økologiske problemer på Flock Hill, bl.a. med planter, der truede landbruget.

Det havde gennem årene været vanskeligt at få gjort gårde som Flock Hill rentable. Flock Hill havde klaret sig ved at sprede sig over så mange områder som muligt, også udenfor det egentlige landbrug, hvorimod Castle Hill havde klaret sig på grund af en personlig vilje til at bringe kapital til forretningen. Flock Hill havde bl.a. af denne grund skiftet ejere flere gange. For indeværende var Flock Hill new zealandsk ejet, men der blev spekuleret i mulighederne for en amerikansk investering i bedriften.

Dagsprogrammet blev rundet af med et besøg på **Castle Hill Station**, hvor ejeren Christine Fernyhough forestod rundvisningen. På Castle Hill blev der opdrættet får og kvæg med særligt fokus på dyrevelfærd. Castle Hill lå 600 meter over havet, og området var dannet af eroderet limsten. Man fandt derfor ofte strandkaller etc. på stedet. En del af området var blevet afsat som reservat, idet en sjældnen

planteart "The Castle Hill Buttercup", kun fandtes der. Castle Hill var oprindeligt en gammel diligence-station. Christine Fernyhough var i øvrigt en kendt forretningskvinde i New Zealand, og hun havde netop offentliggjort bogen "The Road to Castle Hill". Under rundvisningen fortalte hun bl.a. om de specielle problemer, der var forbundet med "High Country Farming".

Besøgene på de tre bedrifter, gav udvalget en god fornemmelse for og indsigt i de vilkår, som landbrug blev drevet under i New Zealand. Samtalerne med de lokale landmænd gav en stor forståelse for, hvilke problemer og udfordringer de new zealandske landmænd slås med. Besøgene gav endvidere en fornemmelse af, hvilket præg landbrugsreformen fra 1984 (hvor landbrugsstøtten afskaffedes) havde sat på de enkelte landbrug. Endvidere gav besøgene et indblik i, hvilke metoder landmændene brugte for at sikre gode vilkår for dyrene (dyrevelfærd).

Om aftenen blev middagen indtaget på **Rosendale Vineyard**, som lå i den lille landsby Tai Tapu, omkring 20 km syd for Christchurch. Gården var berømt for sin vinproduktion og sit kødkvæg.

Rosendale Vineyard var et familieejet foretagende, som havde rødder tilbage til 1987, hvor de første vinmarker blev plantet af Brent og Shirley Rawstron. Bret Rawstron fortalte under middagen om virksomheden, som var vokset betydeligt side 1987, og som i 2007 producerede ca. 220.000 liter vin i alt. Eksporten af vinen startede for alvor i 2002, og nu eksporteredes størstedelen af produktionen til Storbritannien, Irland og USA. 5 % af produktionen blev solgt gennem Rossendales egen restaurant og bedrift.

På Rosendale lagde man endvidere stor vægt på kvægpleje, og kvaliteten af kødet er højt. Kødet blev primært eksporteret til et eksklusivt tysk publikum.

Tirsdag den 4. marts

Om morgenen gik turen straks til Christchurch lufthavn, hvor udvalget fløj nordpå til Nelson. Dagens første besøg gik til virksomheden **Sealord Fisheries** med hovedkvarter i New Zealand og som nu var etableret i 15 lande, herunder med et kontor i Hirtshals. 50 % af virksomheden var ejet af maori folket og 50 % var ejet af japanere. Sealord Fisheries havde fokus på bæredygtigt fiskeri, og producerede årligt ca. 220.000 tons fisk og skaldyr. De havde ca. 1.400 beskæftiget i New Zealand og ca. 100 i andre lande. De omsatte for ca. 2,2 mia. kr., og solgte til over 30 lande.

Under besøget på Sealord Fisheries besigtigede udvalget produktionen, og marketingschef Jon Safey fortalte om Sealords historie, og om hvilke metoder der bruges på fabrikken. Han holdt specifikt oplæg om bæredygtigt drevet fiskeri og om kvoteadministrationssystemet (QMS) og om MSC-standarderne, samt om økologisk opdræt. Han fortalte, at virksomheden ejede sine egne skibe

Han oplyste, at New Zealand havde en af verdens største fiskezoner udelukkende til erhverv. Den blev administreret gennem Quota Management System (QMS), et kvotesystem, der sikrede bæredygtigt fiskeri. Sealord Fisheries andel af kvoterne var på omkring 19 %. Kvoterne blev oprindeligt solgt til højstbydende af regeringen på en kvotebørs, som nu var privatiseret. De arbejdede tæt sammen med andre fiskekvoteejere for at sikre et fortsat bæredygtigt fiskeri.

Sealord var den eneste fiskerivirksomhed i New Zealand, der bar ISO 9001 certificeringen. Certificeringen dækkede hele virksomheden produktion fra fiskeri til behandling. Alle Sealords fabrikker i New Zealand og i udlandet havde implementeret "Hazard Analysis Critical Control Points" (HACCP). HACCP havde som mål at forbedre fødevarer sikkerheden. Sealord var det fiskeri i New Zealand, der havde flest produkter mærket efter Marine Stewardship Council (MSC)-standarderne, som var et inter-

nationalt anerkendt mærke for bæredygtige fiskerier. Det var dyrt, at have denne certificering, men forbrugerne var villige til at betale 15 – 20 % mere for produkter med MSC-mærke. Certificeringen skal fornyes hvert 5. år. Det blev endvidere oplyst, at der stadig var problemer med "sorte fisk", og at dette især gjaldt f.s.v.a. fiskeri efter abelonemuslinger. Regeringen gjorde dog en stor indsats mod det illegale fiskeri med udstedelse af store bøder og konfiskation af både i grelle tilfælde.

Sealord Fisheries producerede årligt ca. 18.000 t Greenshell muslinger, som var en new zealandsk delikatesse. Disse dyrkedes økologisk efter kodeksstandarder udviklet i samarbejde med New Zealands certificerede institution, Bio-Gro.

Frokosten blev indtaget på **Waimea Estate**, som var en højprofileret familieejet vingård i Nelsonområdet. Vingården var vokset hastigt i størrelse, siden den første vinmark blev plantet i 1993. I dag var der over 130 hektar vinmarker. I begyndelsen af 1990'erne dyrkede man primært æbler på gården, men skiftede til vin, da man fandt produktionen heraf mere rentabel.

Der blev produceret et bredt udvalg af vine, men vingården var især kendt for sin første Sauvignon Blanc fra 1997, der vandt en pris. 70 % af New Zealands vineksport var baseret på denne drue. De klimatiske forhold i Nelson-området med mange solskinstimer og kølige aftener bevirkede, at druerne modnedes hurtigt og fik en naturlig bitter smag.

Under besøget på Waimea Estate fik udvalget indsigt i, hvordan vingårde drives i New Zealand, og hvorfor og hvordan den new zealandske vineksport var steget så meget gennem de seneste år. Besøget understregede endvidere, hvordan det blev sikret, at man levede op til nationale såvel som internationale kvalitetsstandarder. De fortalte, at de bl.a. eksporterede til Danmark, og at 75 % af deres produktion gik til eksport.

Virksomheden var blevet bæredygtighedscertificeret, hvilket var halvdelen af vejen til en økologisk produktion. Imidlertid var økologiske vinproduktion meget arbejdskraftintensiv og forbrugerne var ikke parate til at den højere pris for økologisk vin.

Herefter gik turen endnu en gang til lufthavnen, hvor udvalget fløj til nordøen og hovedstaden Wellington.

Onsdag den 5. marts

Om onsdagen gik turen til **Market Gardeners**, som var en af New Zealands førende distributører af friske frugter og grøntsager. Den daglige leder gav en rundvisning i varehuset og fortalte om, hvordan salg og distribution af friske frugter og grøntsager foregik i New Zealand. Han forklarede bl.a., hvordan salget førhen foregik ved auktion, men at ændringer i detalilledet (med en højere koncentration) gjorde, at det meste af salget nu foregik gennem kontrakter med gartnerier og frugtavlere i området samt i det øvrige New Zealand eller ved at kunderne mødte op købte direkte "fra gulvet".

70 % af kunderne var supermarkeder, herunder Food-stuff, som var en meget dominerede spiller på markedet og deres største kunde. Food-stuff købte inde til supermarkeder i New Zealand og det var både til lavpris og til eksklusive supermarkeder.

Market Gardeners eksporterede ikke varer, men var udelukkende en en gros virksomhed i New Zealand. Økologiske varer eksisterede stort set ikke. Der var nogle få økologiske butikker i New Zealand, men forbrugerne var ikke villige til at betale prisen for de økologiske varer, og efterspørgslen efter økologiske varer var meget lav. Market Gardeners kontrollerede i øvrigt ikke selv for pesticidrester i frugt og grønt, det var en opgave for gartnerierne.

Herefter havde udvalget møde med formanden for **Primary Production Select Committee, David Carter**. Primary Production Select Committee var et parlamentsudvalg, der i store træk svarede til Fødevareudvalget. Komiteens virkeområde var landbrug, bio-sikkerhed, fiskeri, skovbrug og regeringens eget jordbrug. Alle lovforslag om disse emner forelægges komitéen, som holdt offentlige høringer, foreslog ændringer til lovforslag, som derefter blev sendt videre til parlamentet til færdigbehandling.

Udvalgets formand David Carter var tillige the National Party spokesman/ordfører for landbrug. Han drev selv en bedrift med 2.500 dyreenheder på Bank Peninsula, forpagtede samtidig en gård med 10.000 dyreenheder ved Wainau og ejede en bedrift med 7.500 dyreenheder ved Cheviot, North Canterbury.

Udvalget drøftede primært konsekvenserne af landbrugsreformen med David Carter, som han havde førstehåndskendskab til. 45 % af hans indkomst var i lighed med andre farmeres indkomst som konsekvens af reformen blevet afskaffet på én gang. Samtidig var renten steget fra 8 til 20-25 %, hvilket forstærkede problemerne. Det havde været utrolig hård kost for landmændene med konkurser og flere selvmord i kølvandet. Men landmændene havde over tid tilpasset sig til markedet og indenfor 5 år var de fleste gået over til at producere, det markedet ønskede. Det havde været en utrolig hård periode, men i dag var der ingen, der ønskede at skrue tide tilbage. Dog ville han medgive, at landbrugsreformen var gennemført på for kort en periode. En sådan reform burde have været gennemført over en periode på 2-3 år.

Udvalget besøgte også **den nationale dyrevelfærds rådgivningskomité (NAWAC)**, der blev etableret som en ministeriel rådgivende komité, efter at en ny lovgivning om dyrevelfærd blev vedtaget i 1999. Formanden **Dr. Peter O'Hara**, oplyste, at Komiteens primære funktion var at rådgive landbrugsministeren om velfærd af dyr i landbruget, hus- og kæledyr, vilde dyr og skadedyr. Komiteen var udpeget af landbrugsministeren selv og bestod af uafhængige medlemmer fra en række organisationer.

Af andre funktioner kunne nævnes rådgivning om indholdet af adfærdskodekser, specificering af minimumsstandarder for dyrebehandling samt anbefalinger om god adfærd. Komiteen tog løbende eksisterende, frivillige anbefalinger, minimumsstandarder og minimumskodeks op til overvejelse, og erstattede dem af adfærdskodekser. Minimumsstandarderne i adfærdskodekserne kunne bruges til at støtte et sagsanlæg efter Dyrevelfærdsloven, eller omvendt bruges som et forsvar mod retsforfølgelse.

Komiteens medlemmer var hverken politikere eller embedsmænd. Alligevel var de uden tvivl den gruppe mennesker, der bedst forstod de politiske forhold omkring dyrevelfærd. NAWAC havde meget samarbejde med dyrevelfærdsorganisationer i Europa og var meget optaget af at forbedre forholdene for produktionsdyr. For så vidt angår kontroller af lange dyretransporter var der stikprøver i landet, og dyrene blev også kontrolleret, når de ankom til slagteriet. NAWACC vurderede dog, at der manglede forskning i dyrevelfærden på dette område, og man var meget afhængig af forskningsresultater fra Europa.

Der foregik ikke rutinemæssig kontrol af dyr på bedrifter, og kun hvis der blev klaget over dyrevelfærden eller manglende overholdelse af lovgivningen, ville der komme kontrol. I New Zealand var der dog heller ikke de store meget intensive svinebrug, som der var tradition for i Danmark. Her boede svinene i hytter med sikkerhedshegn om bedriften, så der ikke skete interaktion med vilde svin. Gennemsnitligt blev der produceret 26 svin pr. årssø, og der blev meget sjældent konstateret skuldersår hos søerne, fordi de lå på cementgulve, men også fordi de var meget slankere end danske svin. Der blev ikke brugt antibiotika og vækstfremmere i foder og vand til smågrisene. Antibiotika blev kun brugt i behandlingsøjemed.

Udvalget besøgte herefter **New World Supermarked**. Her fik udvalget en orientering om og rundvisning i supermarkedet af bestyreren **Brent Doile**. Han oplyste, at der kun findes få uafhængige supermarkeder i New Zealand, hvilket skyldtes den hårde konkurrence fra 3 større grupperinger. New World hørte under Foodstuff Cooperative, som sad på ca. 55 % af det New Zealandske marked. Der fandtes 128 New World butikker i New Zealand. Generelt lå butikkerne på centrale og befærdede pladser. De bød på et bredt udvalg af new zealandsk producerede samt importerede kvalitetsvarer. På grund af det høje kvalitetsniveau og de centrale placeringer var prisniveauet i butikkerne forholdsvis højt. New World var en af New Zealands ældste supermarkedkæder med rødder tilbage til 1950'erne. New World kunne sidestilles lidt med danske Irma.

Besøget gav udvalget indsigt i driften af dagligvarehandlen i New Zealand, udvalget fik samtidig et indblik i, hvilke produkter der markedsføres i landet. Der var tale om et forholdsvis nyt og efter lokale forhold meget stort supermarked, der var blandt de første supermarkeder, der blev placeret på en central plads i Wellington.

Udvalget sluttede dagen af med et møde med New Zealands **landbrugsminister Jim Anderton**, som var leder af og eneste medlem af The Progressive Party. Han havde siden 2005 dannet koalitionsregering med Labour. Jim Anderton var også minister for bio-sikkerhed, fiskeri, skovbrug mv. I den foregående regeringsperiode var Jim Anderton bl.a. økonomiminister samt minister for industri og regional udvikling, og han havde også i en periode været vice-statsminister.

Udvalget udvekslede erfaringer med Jim Anderton især omkring afviklingen af landbrugsstøtten og om konsekvenserne for det new zealandske samfund. Han understregede, at succesen med reformen af landbruget i New Zealand skyldtes deres højproduktive produktion. Han værdsatte Danmarks bidrag i EU til at ville åbne markedet og stoppe subsidier til landbruget. Han mente ikke, at der havde været alternativer til at gennemføre landbrugsreformen. Reformen havde medført, at en del bedrifter var blevet lagt sammen til større bedrifter, og produktionen var blevet omlagt, så der bl.a. blev produceret færre får.

For nylig havde Jim Anderton endvidere annonceret, at der ville blive tilført yderligere \$2 mio. NZD årligt Sustainable Farming Fund (SFF) for at investere i projekter relateret til klimaforandringerne. Dette skete bl.a. for at støtte de primære industrier med at imødekomme de nye udfordringer, som klimaforandringerne og den kommende kvotehandel med emissioner skabte. SFF's opgave var bl.a. at komme med forslag til, hvordan man kunne reducere klimaforandringernes indflydelse på de primære industrier, og hvordan man kunne reducere CO2 udslippet.

Tilførslen af de nye ressourcer skete bl.a. på baggrund af, at New Zealands regering havde fastsat et mål om, at New Zealand skulle være CO2 neutral i 2050. New Zealand støttede endvidere under COP13 på Bali et forslag fremsat af IPPP (Intergovernmental Panel on Climate Change) om, at CO2 udledningen i år 2020 skulle bringes ned til 25-40% under 1990-niveau.

Torsdag den 11. marts

Torsdag startede med at udvalget fløj til Hamilton for at besøge Te Rapa, som blev drevet af Fonterra, der var New Zealands største og verdens femte største mejeriproducent. Fonterra Co-operative Group blev etableret i 2001 og var siden da blevet verdens største mejerieksporthør. Det var et andelsselskab med andelshavere som i Danmark. Fonterra udgjorde 96 % af hele mejeriproduktionen i New Zealand og eksporterede 90 % af de new zealandsk producerede mejeriprodukter til kunder i mere end 140 lande. Samtidig havde Fonterra investeret store beløb i mejeriproduktion i Kina, Chile og Uruguay, hvor produktionsomkostningerne var lavere. Fonterra havde også investeringer i Australien og USA.

Rebecca Morris, ansvarlig for handelsstrategier gav udvalget en omvisning på og en orientering om Te Rapa, som i 1998-1999 var blevet udbygget for 432 mio. kr., hvor bl.a. verdens største mælkepulveranlæg blev bygget. Anlægget kunne bearbejde 5 millioner liter mælk om dagen. For nylig annoncerede Fonterra, at de planlagde konstruktion af endnu et mælkepulveranlæg til ca. 850 millioner kr. på mejeriet i Edendale på sydøen. Udbygningsplanerne skyldtes en forventning om stigende leverancer af mælk på sydøen, og var ligeledes et led i Fonterra's vækststrategi.

Fonterra indsamlede i 2007 14,34 mia. liter mælk, med en omsætning i 2006-2007 på 55,7 mia. kr., og en salgsvolumen på 2,9 mio. tons, og havde over 11.680 newzealandske landmænd som andelshavere.

Ved besøget fik udvalget indsigt i produktionen på mejerifabrikken, Te Rapa Milk plant, og fik en generel viden om Fonterra og dens rolle i den New Zealandske og globale mejeriindustri.

På vejen til næste besøgs punkt fik udvalget besøg i bussen af **Brian Chamberlin**, som var medlem af "Det Internationale Politiske Råd for Landbrug, Fødevarer og Handel", og lavede rådgivningsarbejde i forbindelse med landbrugshandel. Han stod i spidsen for de fleste embeder i New Zealands landbrugsorganisation, "Federated Farmers" fra lokal afdelingssekretær til national formand, den sidstnævnte fra 1987 til 1990.

Brian Chamberlin havde givet foredrag i mange lande, hvor fokusområdet havde været at drive landbrug uden støtte, den new zealandske økonomiske reform og GATT-spørgsmålet. Han havde også skrevet en bog, som omhandlede disse emner: "Farming and Subsidies: Debunking the Myths". Den blev udgivet i 1996 og var siden solgt i over 40 forskellige lande. En ny udgave: "Farming and Subsidies: Five Years On" fulgte i 2001, og udvalget fik en kopi af disse bøger. Han fortalte naturligvis om landbrugsreformen i 1984 og om konsekvenserne heraf, hvor afkoblingen af den direkte landbrugsstøtte havde ført til en rationalisering og effektivisering af landbruget, og som efter en overgangsordning havde gjort landbruget langt mere konkurrencedygtigt, og havde positioneret New Zealand, som en af verdens førende eksportører af landbrugsvarer.

Dagens sidste besøg gik til **Marphona**, som var et af New Zealands største privatejede mejerilandbrug og kvalitetsmæssigt var anerkendt som et af de førende. Der producerede både økologisk og klassisk mælk. Landbruget var ejet og blev drevet af Bruce Pulman. Marphonas største aftagere var Fonterra, New Zealand Dairy Foods Limited og Green Valley Dairies, som samtidig udgjorde de 3 største mejerier i New Zealand.

Udvalget fik en rundvisning på og en orientering om farmen. Marphona Farm begyndte som en familievirksomhed i 1983, og var siden vokset til en størrelse på 1.300 hektar. De beskæftigede i dag 25 fastansatte. Marphona havde udviklet såkaldte QA-systemer for at kunne leve op til de internationale kvalitetsstandarder (ISO 9001:2000).

Den økologiske mælkeproduktion startede i 1998. Her omlagde man en del af landbruget for således at gøre produktionen mere miljøvenlig. Marphona var i dag New Zealand's største producent af økologisk mælk og leverede størstedelen af den økologiske mælk, der blev solgt i New Zealand. Marphona var det første new zealandske mejerilandbrug, som opnåede et "Registered Product Safety Programme" med new zealandsk godkendelse fra fødevaremyndighederne.

Ved besøget på Marphona Dairy Farm fik udvalget indsigt i vilkårene ved at drive mejerilandbrug og kvægfarm i New Zealand, og derudover fik udvalget et generelt indtryk af, hvordan New Zealands kvægbrebsbedrifter klarede sig uden offentlig landbrugsstøtte, og hvilke tiltag der blev gjort for at sikre dyrevelfærd.

Om aftenen var fødevareministeren vært for en pragtfuld middag på Wellington club.

Fredag den 7. marts

Om fredage blev udvalget splitte op i 2 grupper, hvor den ene besøgte Clevedon Cost Oysterfarm og den anden besøgte Collin Farmers Greenhouse.

Ved besøget på **Clevedon Cost Oysterfarm** fik udvalget en omvisning på farmen og en orientering om farmen af ejer og **direktør Callum McCallum**, medlem af "Aquakultur rådet" og bestyrelsesformand for de new zealandske østersproducenter. Han gav tillige en overordnet introduktion til branchen, og de udfordringer, som den står overfor.

Clevedon Coast Oysterfarm var en af de få certificerede økologiske østersfarme i verden. Dets dyrknings- og høstmetoder satte ambitionerne højt for New Zealands havbrug, og Clevedon Coast Oysters mestrede, som en af de få virksomheder at fryse østers til eksport med en særlig metode, der gjorde, at friskhed og smag blev bevaret. Østersene blev dyrket naturligt, og produktionen var certificeret af USDA (United States Food and Drug Administration) og var i farvandet godkendt af "New Zealands government National Shellfish Sanitation Programme". Vandet blev testet hver uge for forurening og giftige alger.

Clevedon Coast Oysterfarm producerede årligt ca. 4.800.000 stk., og havde omkring 40 ansatte og en omsætning på 12-14 mio.kr. Det var den tredje største østersfarm i New Zealand. Produktionen var fordelt på fire brug i Auckland-området. Halvdelen af produktionen blev eksporteret - primært til Japan.

Ved besøget på Clevedon Coast Oysterfarm fik udvalget en fin indføring i økologisk østersdyrkelse og et generelt indtryk af og forståelse for New Zealands akvakultur. Østersbruget var et godt eksempel på havbrug, der levede op til alle forskrifter vedrørende fødevarer kvalitet- og sikkerhed, og blev betragtet som et forbillede for såvel new zealandske som for internationale brug. Clevedon Coast Oysterfarm var – som den første i stillehavet - certificeret som økologisk med den internationalt anerkendte "AgriQuality Organic Standard".

Ved besøget på **Collin Farmers Greenhouse** fik udvalget også en orientering om og omvisning på virksomheden af ejeren **Douglas Anderson**. Collin Farmers Greenhouse blev etableret i 1988, hvor de begyndte at dyrke forskellige blomstersorter. 4 år senere begyndte de at dyrke salater, da det viste sig at være mere rentabelt. Salat havde siden da været det primære produktområde, og Collin Farmers Greenhouse udbød i dag et bredt udvalg af forskellige sorter. Endvidere dyrkedes der også forskellige former for krydderier og mynter.

I begyndelsen afsatte de hovedsageligt til restaurationsvirksomheder, men siden hen viste det sig mere profitabelt at sælge til større grossister. Gartneriet beskæftigede 7 fuldtidsansatte, og havde drivhuse med et samlet areal på 1.500 kvadratmeter. Derudover havde de et stort areal af udendørs marker, som også blev benyttet i forbindelse med driften. I forbindelse med vanding af drivhusene benyttede man sig af et meget specielt "hydroponic"-system, hvilket gjorde det muligt at undgå spildvand. For nyligt var man endvidere begyndt at eksperimentere med en helt ny form for salathøster.

Ved besøget fik udvalget en fin indføring i vilkårene for at drive gartneri i New Zealand, og ejeren Douglas Anderson fortalte om gartneriet samt om de problemer, der var forbundet med at drive gartneri i New Zealand. Det var bl.a. svært at finde arbejdskraft, og konkurrencen i branchen var hård.

Herefter gik turen tilbage til Danmark.

Program for

Fødevareudvalgets studietur til New Zealand

Med deltagelse af Fødevareminister Eva Kjer Hansen

den 2. - 7. marts 2008

Deltagere:

7 medlemmer af fødevareudvalget og 2 fra sekretariatet samt fødevareminister Eva Kjer Hansen og ministersekretær Anne Louise Bünemann

I alt 11 rejsende fra Danmark

Folketingets fødevareudvalg:

Jørn Dohrmann (DF), formand
Torsten Schack Pedersen (V), næstformand
Knud Kristensen (KF)
Ole Vagn Christensen (S)
Kristen Touborg (SF)
Karina Lorentzen (SF)
Bente Dahl (RV)

Fødevareudvalgets sekretariat:

Udvalgssekretær Eva Esmarch
Kontorkonsulent Tommy Jørgensen

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri:

Minister Eva Kjer Hansen (V)
Ministersekretær Anne Louise Bünemann

Simultantolk:

Charlotte Brasler

Dag og tid	Aktivitet	Bemærkning
Fredag 29. februar		
13.30	<u>Seneste</u> check-in i Kastrup, check-in skal være afsluttet 13.30	Check-in i terminal 3 Bagagen checkes ind til Bangkok
14.30	Afgang fra Kastrup	<i>Flyinformation:</i> TG951 – Thai Airways
Lørdag 1. marts		
06.50	Ankomst i Bangkok	
08.00	Afgang fra Bangkok lufthavn til hotel	
09.00	Indkvartering på Indra Regent Hotel	Indra Regent Hotel – Bangkok, Thailand 120/126 Rajaprarop Road, Bangkok 10400, Thailand Telephone: (66 2) 208-0022-33 Facsimile: (66 2) 208-0388-89 www.indrahotel.com
11.00	Afgang fra Indra Regent Hotel til bus-tur	
13.30	Ankomst til Indra Regent Hotel	
17.00	Afgang fra Indra Regent Hotel	
17.50	Ankomst og check-in i Bangkok lufthavn	
19.50	Afgang fra Bangkok	<i>Flyinformation:</i> TG989 – Thai Airways
Søndag 2. marts		
13.20	Ankomst til Auckland lufthavn	Skift til indenrigsterminal (domestic airport) Modtagelse ved ambassadør Susanne Shine og handelsrådgiver Jakob Andersen Ambassadør Susanne Shine: Mobil: +61 404 283 327

		Handelsrådgiver Jakob Andersen: Mobil: +64 21 758 556
		Modtagelse af bagage. I lufthavnen i Auckland er der også indrejsekontrol.
15.00	Afgang fra Auckland lufthavn	<i>Flyinformation:</i> NZ523 – Air New Zealand
16.20	Ankomst til Christchurch lufthavn	Modtagelse ved honorær konsul Jørgen Schousboe Mobil: +64 21 144 3315
16.45	Afgang til hotel Chateau on the Park	Transport med taxi (ambassaden lægger ud)
17.15	Indkvartering på hotel Chateau on the Park	<i>Hotelinformation:</i> Hotel Chateau on the Park 189 Deans Avenue Christchurch, New Zealand Telefon: +64 (03) 348 8999 Fax: +64 (03) 348 8990 Hjemmeside: www.chateau-park.co.nz E-mail: enquiry@chateau-park.co.nz
18.30	Middag og orientering på hotellet ved ambassadør Susanne Shine og rådgiver på landbrugs- og fødevarerområdet, Katja Majbom Goodhew	Middag for egen regning (ambassaden lægger ud)
Mandag		
3. marts		
07.00	Morgenmad på hotellet	
08.00	Afgang til Woodstock Station	Transport med bus <i>Påklædning:</i> Praktisk påklædning (varm påklædning til sejlads, samt praktisk fodtøj og evt. regntøj)
09.00	Ankomst til Woodstock Station - Rundvisning	Ingen eksakt adresse på stedet

Ejeren Mr. Turner vil stå for rundvisningen.

Woodstock er en af de største og mest moderne landbrugsbedrifter i området. Der er investeret millionbeløb i etablering af et af de største malkningsanlæg i landet. Der malkes ca. 1.200 køer dagligt. Stedet er kendt for sit fokus på dyrevelfærd.

10.30	Morgenkaffe	
11.00	Afgang til Flock Hill High Country Station	Transport med jetboat
	<i>Sejladsen foregår med jetboat, som er en new zealandsk opfindelse velegnet til de store smeltevandsfloder.</i>	Hvis vejret ikke tillader sejlads, vil der alternativt være transport med bus.
11.30	Ankomst til Flock Hill High Country Station	Rundvisningen vil foregå i ombyggede militærkøretøjer og tager ca. 1½ time. Der vil være stop undervejs og frokost ca. kl. 13.30
	<i>Vært ved rundvisningen er forretningslederen <u>Rodd Bennet</u>, som bl.a. har et betydeligt kendskab til udviklingen i landbruget i New Zealand, herunder de økonomiske reformer og disses effekt på sektoren.</i>	Ingen eksakt adresse på stedet
	<i>Flock Hill er en af New Zealands største fårefarme. Stedet drives som forpagtet landbrug og turistvirksomhed, men er også historisk betydningsfuldt i området.</i>	
13.30	Frokost på Flock Hill High Country Station	Vært: Flock Hill High Country Station
14.30	Afgang til Castle Hill Station	Transport med bus
14.40	Ankomst til Castle Hill Station – Rundvisning.	Ingen eksakt adresse på stedet
	<i>Rundvisningen foretages af ejeren <u>Christine Fernyhough</u>. Hun vil bl.a. fortælle om de specielle problemer, der er forbundet med "High Country Farming".</i>	

	<i>Castle Hill beskæftiger sig med både kvægavl og fåreavl. Bedriften har fokus på dyrevelfærd.</i>	
15.30	Afgang til hotel Chateau on the Park	Transport med bus
17.00	Ankomst til hotel Chateau on the Park	
18.30	Afgang til Rossendale Vineyard	<i>Påklædning:</i> Herrer: jakkesæt og slips Damer: business dress
		Transport med taxi (ambassaden lægger ud)
19.00	Ankomst til Rossendale Vineyard – Foredrag og middag	Vært: Fødevarerudvalget
	<i>Inden middagen holder ejerne, <u>Brent og Shirley Rawstron</u>, et kort oplæg i forbindelse med en vinsmagning.</i>	<i>Adresse:</i> Rossendale Restaurant 136 Old Tai Tapu Road Halswell, Christchurch New Zealand Telefon: +64 (03) 322 7780 Fax: +64 (03) 322 9272
	<i>Rossendale er berømt for sin vin og sit kødkvæg og ligger i den lille landsby Tai Tapu syd for Christchurch. Kødkvæget eksporteres primært til et kvalitetsbevidst tysk publikum, og der lægges derfor stor vægt på kvægpleje. En større del af vinproduktionen eksporteres også. De største aftagere er Storbritannien, Irland og USA.</i>	Hjemmeside: www.rossendale.co.nz E-mail: office@rossendale.co.nz
23.00	Retur til hotel Chateau on the Park	Transport med taxi (ambassaden lægger ud)
Tirsdag		
4. marts		
06.00	Morgenmad på hotellet	
07.10	Check-ud fra hotel Chateau on the Park	<i>Påklædning:</i> Praktisk påklædning (medbring evt. varm trøje/regntøj).
		Bagage medbringes til lobbyen
07.25	Afgang til Christchurch lufthavn	Transport med taxi (ambassaden lægger ud)

08.10	Check-in – Christchurch lufthavn	<i>Flyinformation:</i> NZ8526 – Air New Zealand
		Bagage checkes ind hele vejen til Wellington, hvorfor bagagen ikke hentes i Nelson lufthavn.
08.40	Afgang fra Christchurch lufthavn	
09.30	Ankomst til Nelson lufthavn	
09.40	Afgang til Sealord Fisheries	Transport med bus (ambassaden lægger ud)
10.00	Ankomst til Sealord Fisheries – Foredrag samt rundvisning på fiskefabrik og skaldyrsfabrik.	<i>Adresse:</i> Sealord Fisheries 149 Vickerman St Nelson New Zealand Telefon: +64 (09) 579 1659 Fax: +64 (09) 525 3289
	<i>Rundvisningen foretages af marketingchef <u>Jon Safey</u>, som bl.a. vil fortælle om Sealords historie, samt om hvilke metoder der bruges på fabrikken.</i>	Hjemmeside: www.sealord.co.nz E-mail: enquiries@sealord.co.nz
	<i>Sealord Fisheries er etableret i 15 lande, men har hjemmebase i New Zealand. New Zealand har en af verdens største fiskezoner udelukkende til erhverv. Dette administreres gennem QMS (Quota Management System), et kvotesystem, der sikrer bæredygtigt fiskeri. Sealord vil demonstrere QMS-systemet, der gør det muligt at følge fisken fra fangst til forbrugeren og dermed sikre, at kvotesystemet overholdes. Derudover fortæles om MSC-systemet (Marine Stewardship Council), en internationalt anerkendt standard for bæredygtigt fiskeri, som mange af Sealords leverancer lever op til.</i>	
13.00	Afgang til Waimea Estate vingård	Transport med bus (ambassaden lægger ud)
13.30	Ankomst til Waimea Estate vingård – Foredrag og frokost	Frokost for egen regning (ambassaden lægger ud)
	<i>Waimea Estate er en højtprofileret vingård i Nelsonområdet. Vingården er</i>	<i>Adresse:</i> Waimea Estate Vineyard

	<p><i>vokset hurtigt i størrelse, siden den første vinmark blev plantet i 1993. Der produceres et bredt udvalg af vine, og vingården blev især kendt for sin første Sauvignon Blanc fra 1997, der vandt en pris. De klimatiske forhold i Nelson-området med mange solskins-timer og kølige aftener bevirker, at druerne modnes hurtigt og får en naturligt bitter smag.</i></p>	<p>Appleby Highway, Hope PO Box 3444, Richmond Nelson New Zealand Telefon: +64 (03) 544 6385 Fax: +64 (03) 544 6385</p> <p>Hjemmeside: www.waimeaestates.co.nz</p>
15.45	Afgang til Nelson lufthavn	Transport med bus (ambassaden lægger ud)
16.00	Check-in i Nelson lufthavn	<i>Flyinformation:</i> NZ8152 – Air New Zealand
17.00	Afgang fra Nelson lufthavn	
17.35	Ankomst til Wellington lufthavn	Modtagelse ved honorær general-konsul Knud Fink-Jensen Mobil: +64 27 500 4403
		Modtagelse af bagage i lufthavn.
17.50	Afgang til hotel James Cook Grand-Chancellor	Transport med bus
18.30	Indkvartering på hotel James Cook Grand-Chancellor	<i>Hotelinformation:</i> James Cook Grand-Chancellor 147 The Terrace Wellington New Zealand Telefon: +64 (04) 499 9500 Fax: +64 (04) 499 9800
		Hjemmeside: www.jamescookhotel.co.nz E-mail: reservations@jamescookhotel.co.nz
19.30	Kort orientering på hotellet om programmet i Wellington ved honorær generalkonsul Knud Fink-Jensen	Under orienteringen vil der blive serveret drinks
20.00	Middag på hotellet (Whitby Restaurant)	Middag for egen regning (ambassaden lægger ud)
<p>Onsdag 5. marts</p>		

06.30	Morgenbuffet på hotellet	
07.30	Afgang til Turners & Growers	<p><i>Påklædning:</i> Herrer: jakkesæt og slips Damer: business dress</p> <p>Transport med bus fra hotellet</p>
07.45	<p>Ankomst til Turners & Growers. Rundvisning</p> <p><i>Den daglige leder <u>John Crowther</u> vil foretage rundvisningen, hvor han bl.a. vil fortælle om vilkårene for at drive denne form for erhverv i New Zealand.</i></p> <p><i>Turners and Growers er New Zealands førende sælger og distributør af friske frugter og grøntsager. Firmaet er også blandt de ledende eksportører af frugt og grøntsager.</i></p>	<p><i>Adresse:</i> Turners & Growers Ltd Jamaica Drive Grenada North Wellington Tlf. +64 (04) 232 1800 Fax +64 (04) 232 1801 Hjemmeside: http://www.turnersandgrowers.com m info@turnersandgrowers.com</p>
09.20	Afgang til parlamentsbygningen	Transport med bus
09.30	<p>Ankomst til parlamentsbygningen</p> <p>Møde med formanden for Primary Production Select Committee, David Carter, samt øvrige medlemmer</p> <p><i>Hovedemnet for mødet vil være afviklingen af den new zealandske landbrugsstøtte.</i></p> <p><i>Primary Production Select Committee er et parlamentsudvalg, der i store træk svarer til Fødevarerudvalget. Komitéens virkeområde er landbrug, biosikkerhed, fiskeri, skovbrug og regeringens eget jordbrug. Alle lovforslag om disse emner forelægges komitéen, som holder offentlige høringer, foreslår ændringer til lovforslag, som derefter bliver sendt videre til parlamentet til færdigbehandling.</i></p>	<p>Parlamentsbygningen i Wellington kaldes "Beehive". Både mødet kl. 9.30 og mødet kl. 10.30 afholdes i Parlamentet.</p> <p><i>Adresse:</i> Parliament Buildings Molesworth Street Wellington 6160 New Zealand Telefon: +64 (04) 471 9999 Fax: +64 (04) 471 2551</p> <p>Hjemmeside: www.parliament.nz</p>

10.30	<p>Møde med formanden for National Animal Welfare Advisory Committee (NAWAC), Peter O'Hara, samt medlemmer (dyrevelfærdsudvalget) samt svineavlsekspert.</p> <p><i>Mødets hovedemne vil være dyrevelfærd og kontrol hermed i New Zealand.</i></p> <p><i>NAWAC blev etableret som en ministeriel rådgivende komité, efter en ny lovgivning om dyrevelfærd blev vedtaget i 1999. Komitéens primære funktion er at rådgive landbrugsministeren om velfærd af dyr i landbruget, hus- og kæledyr, vilde dyr og skadedyr.</i></p>	
11.45	Afgang til restaurant Museum Hotel	Transport med bus
12.00	Ankomst til restaurant Museum hotel – Frokost	<p>Frokost for egen regning (ambasaden lægger ud)</p> <p><i>Adresse:</i> Museum Hotel 90 Cable Street Wellington 6011 New Zealand Telefon: +64 (04) 802 8900 Fax: +64 (04) 802 8909</p> <p><i>Hjemmeside:</i> www.museumhotel.co.nz E-mail: info@museumhotel.co.nz</p>
13.20	Afgang til New World supermarked	<p>Supermarkedet ligger i gå-afstand fra restauranten. I tilfælde af regnvejr vil der være transport med bus.</p>
13.30	<p>Ankomst til New World supermarked - Rundvisning</p> <p><i>Rundvisningen foretages af bestyrelsen, <u>Brent Doile</u>, som bl.a. vil berette om forbrugertendenser i New Zealand.</i></p> <p><i>Der er tale om et forholdsvist nyt og efter lokale forhold meget stort supermarked, som var et af de første, der</i></p>	<p><i>Adresse:</i> New World Supermarket 279 Wakefield Street Wellington New Zealand Telefon: +64 (04) 384 8054 Fax: +64 (04) 384 8855</p> <p><i>Hjemmeside:</i> www.newworld.co.nz</p>

	<i>blev placeret på en central plads i Wellington.</i>	www.wgtncitynewworld.co.nz
14.30	Mulighed for shopping i Wellington	Se shoppingguide (udleveres ved ankomst til Wellington)
15.20	Afgang til parlamentsbygningen	Transport med bus
15.30	Ankomst til parlamentsbygningen. Møde med landbrugsminister Jim Anderton <i>Mødets hovedemner vil være afviklingen af landbrugsstøtten og konsekvenserne for det new zealandske samfund.</i> <i>Jim Anderton er stifter af partiet, Progressive. Progressive har støttet Labour-regeringen igennem dets næsten ni års regeringstid. Jim Anderton var en overgang vice-statsminister og er i den nuværende regering bl.a. landbrugsminister. Jim Anderton var tidligere medlem af samt formand for Labour i mange år, inden han stiftede sit eget parti.</i>	<i>Adresse:</i> Parliament Buildings Molesworth Street Wellington 6160 New Zealand Telefon: +64 (04) 471 9999 Fax: +64 (04) 471 2551 <i>Hjemmeside:</i> www.parliament.nz
16.15	Afgang til hotellet	Transport med bus. Hotellet ligger ca. 1 km. fra parlamentsbygningen, så der vil også være mulighed for at gå.
18.20	Afgang til Wellington Club	<i>Påklædning:</i> Herrer: jakkesæt og slips Damer: business dress Wellington Club ligger i gå-afstand fra hotellet. I tilfælde af regnvejr vil der være transport med bus.
18.30	Velkomstdrinks på Wellington Club	<i>Adresse:</i> Wellington Club Level 4, 88 The Terrace Wellington New Zealand Telefon: +64 (04) 472 0348 Fax: +64 (04) 472 2475

		Hjemmeside: www.wellingtonclub.co.nz E-mail: pam@wellingtonclub.co.nz
19.00	Middag på Wellington Club	Vært: ambassadør Susanne Shine
21.30	Afgang til hotel James Cook Grand-Chancellor	Transport med bus i tilfælde af regnvej

**Torsdag
6. marts**

06.00	Morgenbuffet på hotellet	Påklædning: Praktisk påklædning (medbring evt. varm trøje/regntøj). Bemærk, at det i forbindelse med dagens besøg på Te Rapa Milk Plant er påkrævet at være iført lukkede og forholdsvis rene sko.
07.00	Check-out fra hotellet	Bagage medbringes til lobbyen
07.15	Afgang til Wellington lufthavn	Transport med bus
08.05	Check-in – Wellington lufthavn	<i>Flyinformation:</i> NZ5082 – New Zealand Air
08.35	Afgang fra Wellington lufthavn	
09.40	Ankomst til Hamilton lufthavn	Modtagelse ved handelsrådgiver Jakob Andersen Handelsrådgiver Jakob Andersen: Mobil: +64 21 758 556
10.00	Afgang til Te Rapa Milk Plant	Transport med bus
	<i>Besøgene på Te Rapa Milk Plant samt Marphona Dairy Farm er ledsaget af <u>Brian Chamberlin</u>, som løbende vil kommentere og komme med inputs.</i>	Honorær generalkonsul Niels Jægersborg støder til: Mobil: +64 21 644 544
	<i>Brian Chamberlain var leder af Federated Farmers ("Sammenslutningen af landmænd") under de landbrugspolitiske reformer i New Zealand. Han er landmand, landbrugsjournalist og en af hovedmændene bag landbrugsreformen. Han er ligeledes forfatter til</i>	

	<i>bogen "Farming and Subsidies: Debunking the Myths". Endelig er Brian Chamberlain også lobbyist, forhandler, landbrugshandelsdiplomat og konsulent.</i>	
10.40	Ankomst til Te Rapa Milk Plant - Rundvisning <i>Rundvisningen foretages af <u>David Matthews</u>, chef for regeringsanliggender og handelsstrategier, samt <u>Rebecca Morris</u>, ansvarlig for handelsstrategier. De vil give en generel præsentation af Fonterra, verdens 5. største mælkeproducent, samt New Zealands mælkeindustri. Te Rapa Milk Plant er drevet af Fonterra. Fabrikken besidder verdens største mælkepulveranlæg.</i>	<i>Adresse:</i> Te Rapa Milk Plant Main Highway North Te Rapa, Hamilton New Zealand Telefon: +64 (07) 858 1800 <i>Hjemmeside:</i> www.fonterra.co.nz <i>E-mail:</i> marlene.philips@fonterra.com Bemærk at det i forbindelse med dagens besøg på Te Rapa Milk Plant er påkrævet at være iført lukkede og forholdsvis rene sko. Yderligere er det ikke tilladt at tage billeder under rundvisningen.
12.00	Frokost på Te Rapa Milk Plant	Vært: Te Rapa Milk Plant
12.45	Afgang til Marphona Dairy Farm. Oplæg ved Brian Chamberlin undervejs <i>Brian Chamberlin vil fortælle om den new zealandske landbrugshistorie, landbrugsreformen og dens konsekvenser.</i>	
13.45	Ankomst til Marphona Dairy Farm – Rundvisning <i>Marphona Farm er en af New Zealands største privatejede mejerilandbrug, og anerkendt som et af de ledende kvalitetsmejerier i New Zealand. De leverer både økologisk og klassisk kvalitetsmælk til tre af de største mejerier i New Zealand og er ledende inden for industrien med hensyn til fødevarer sikkerhed.</i>	<i>Adresse:</i> Marphona Dairy Farm 206 Bell Road Mangatawhiri, North Waikato New Zealand Telefon: +64 (09) 233 6360 Fax: +64 (09) 233 6360 <i>Hjemmeside:</i> www.marphona.co.nz <i>E-mail:</i> marphona@xtra.co.nz
15.15	Afgang til Auckland	
16.45	Check-in på Hyatt Hotel	<i>Hotelinformation:</i>

		<p>Hyatt Regency Auckland Cnr Princes St & Waterloo Quad- rant Auckland New Zealand Telefon: +64 (09) 355 1234 Fax: +64 (09) 303 2932</p> <p>Hjemmeside: www.hyatt.com E-mail: auckland@hyatt.com.au</p>
19.15	Afgang til The Sails	Transport med taxi (ambassaden lægger ud)
19.30	Ankomst til restaurant The Sails - Officiel middag	<p>Vært: fødevareminister Eva Kjer Hansen</p> <p><i>Adresse:</i> Sails Restaurant Westhaven Marina Westhaven Drive Auckland New Zealand Telefon: +64 (09) 378 9890 Fax: +64 (09) 378 0453</p> <p>Hjemmeside: www.sailsrestaurant.co.nz E-mail: info@sailsrestaurant.co.nz</p>
Fredag 7. marts		
08.00	Morgenmad på hotellet	
08.45	Check-ud fra hotellet	<p><i>Påklædning:</i> Praktisk påklædning (medbring evt. varm trøje/regntøj)</p> <p>Medbring bagage til lobbyen</p>
09.00	Afgang til Clevedon Coast Oysterfarm	Transport med bus
10.00	<p>Ankomst til Clevedon Coast Oysterfarm – Rundvisning</p> <p><i>Direktør <u>Mr. Callum</u> vil give en generel rundvisning på en af de få certificere-</i></p>	<p><i>Adresse:</i> Clevedon Coast Oysterfarm Pakihi Marine Farms Ltd 914 Clevedon Kawakawa Bay Road RD5, Papakura</p>

	<p><i>de økologiske østersfarme i verden. Deres dyrknings- og høstmetoder sætter ambitionerne højt for New Zealands havbrug, og Clevedon Coast Oysters mestrer, som en af de få, at fryse østers til eksport. En særlig metode bevirker, at friskhed og smag bevares.</i></p>	<p>New Zealand Telefon: +64 (09) 292 8017 Fax: +64 (09) 292 8389</p> <p>Hjemmeside: www.clevedonoysters.co.nz E-mail: sales@clevedonoysters.co.nz</p>
12.45	Afgang mod Aucklands internationale lufthavn	Transport med bus
11.00	Afgang til Collin Farmers Greenhouse	Transport med privat bil ved handelsrådgiver Jakob Andersen
11.30	<p>Ankomst til Collin Farmers Greenhouse – Rundvisning</p> <p><i>Ejeren <u>Douglas Anderson</u> vil foretage en rundvisning, hvor han bl.a. vil fortælle om de problemer, der er forbundet med at drive gartneri i New Zealand.</i></p> <p><i>Collin Farmers Greenhouse er et af de største drivhuse i Auckland, der blandt andet leverer friske grøntsager til store dele af restaurationsbranchen.</i></p>	<p><i>Adresse:</i> Collin Farmers Greenhouse Brigham Creek Rd Manukau, Auckland New Zealand</p>
13.15	Afgang mod Aucklands internationale lufthavn	Transport med privat bil
13.30	Check-in - Auckland lufthavn	<p><i>Flyinformation:</i> TG990 – Thai Airways</p> <p>Frokost i lufthavnen</p>
15.30	Afgang fra Auckland lufthavn	
21.30	Ankomst Bangkok	
00.50	Afgang fra Bangkok	<p><i>Flyinformation:</i> TG950 – Thai Airways</p>
06.35	Ankomst til Kastrup	

Øvrige deltagere på turen:

Ambassaden Canberra:

Ambassadør Susanne Shine – deltager på hele turen

Handelsrådgiver landbrug/fødevarer Katja Majbom Goodhew – deltager på hele turen

Fra New Zealand

Honorær konsul Jørgen Schousboe – deltager i Christchurch/Nelson

Honorær generalkonsul Knud Fink Jensen – deltager i Wellington

Honorær generalkonsul Niels Jægersborg – deltager i Hamilton/Auckland

Handelsrådgiver Jakob Andersen – deltager i Hamilton/Auckland

Simultantolk Charlotte Brasler - deltager på hele turen

Telefonnumre:

Bemærk at det første nul i parenteserne på de angivne telefonnumre skal udelades, når der foretages opkald fra en dansk mobiltelefon til det angivne new zealandske nummer. Hvis der foretages opkald fra en lokal telefon (f.eks. telefonboks) til et new zealandsk nummer i samme lokalområde skal +64 samt begge cifre i parentesens udelades. Hvis der foretages opkald fra en lokal telefon (f.eks. telefonboks) til et new zealandsk nummer, som ikke ligger i samme lokalområde, skal begge cifre i parentesens anvendes, men +64 skal udelades.

Tlf.nr., udvalget

Eva Esmarch: mobil: + 45 33 37 59 83

Tommy Jørgensen: mobil: + 45 33 37 59 84

Tlf.nr., Fødevarerministeriet

Anne Louise Bünemann: mobil: + 45 4070 6911

Tlf.nr., Australien/New Zealand

Ambassadør Susanne Shine: mobil: +61 404 28 3327

Handelsrådgiver landbrug/fødevarer Katja Majbom Goodhew: mobil: +61 418 644 898

Handelsrådgiver Jakob Andersen: mobil +64 21 758 556

Honorær konsul Jørgen Schousboe: mobil +64 21 144 3315

Honorær generalkonsul Knud Fink-Jensen: mobil +64 27 500 4403

Honorær generalkonsul Niels Jægersborg: mobil +64 21 644 544

Simultantolk Charlotte Brasler: mobil + 61 418 69 0227

Tlf.nr., praktiske

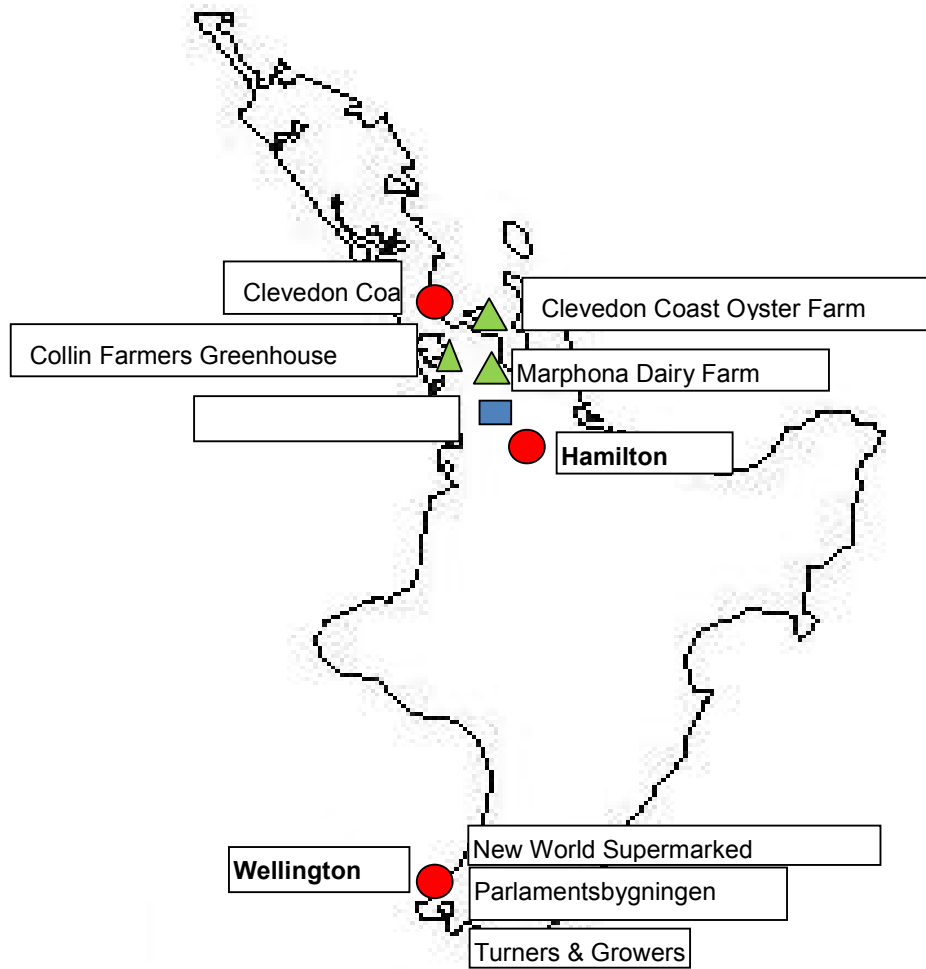
Taxi Wellington: +64 (04) 384 444

Taxi Christchurch: +64 (03) 379 9799

Taxi Auckland: +64 (09) 300 3000

Alarm central / emergency: 111

Nordøen



Sydøen

