



ÅRSBERETNING 2009/10



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.



Et stærkt fundament til en spændende fremtid



af direktør Karsten Deibjerg Kristensen

Set fra et samlet virksomhedsperspektiv kan vi i Friland se tilbage på et rigtig godt år. Faktisk et af de økonomisk set bedste år vi indtil nu har haft.

Den spareplan, vi har gennemført, viste sit værd i form af lavere omkostninger. Samtidig har vi haft succes på en stadig bredere vifte af eksportmarkeder.

Svineproducenterne har kontant mærket den gode økonomiske udvikling i kraft af stigende tillæg, som yderligere

afsluttes med et højt resttillæg her ved årets afslutning.

Flere markeder – og i ganske særlig grad det australske marked for Frilandsgris – giver realistisk håb om, at vi også i de kommende år kan se frem til stigende eksport. Samtidig fordeles salget nu på flere markeder, og vi har dermed gjort os mindre sårbare.

Vi kan i det kommende år se frem til at øge salget af svinekød. Øget salg stiller imidlertid krav om, at vi har de varer, kunderne efterspørger, og det problem er påtrængende allerede nu.

Produktionen af både Frilands- og Øko-grise skal øges markant, hvis blot vi skal kunne forsyne de kunder, vi allerede har. Her står vi overfor en udfordring, som blandt andet består i at forklare de danske pengeinstitutter, at alternativ svineproduktion faktisk er en branche i sund vækst.

Den opgave bliver ikke lettere af, at netop de hjemlige forbrugere stadig er lidt tilbageholdende over for kvalitetskød, som ikke konkurrerer på lav pris. I særlig grad har forbrugernes tilbageholdenhed påvirket det eksklusive Friland

Kødkvæg og Friland Limousine, selv om sidstnævnte heldigvis nu atter er begyndt at vise fremgang.

Et andet hjemmemarkedsprodukt, økologisk oksekød, har klaret skærene. Glædeligvis er der her også en stigende interesse for ungvæg, mens salget af det største produkt, hakket oksekød, i stigende grad bæres af discountbutikkerne, hvor stadigt flere danskere lægger deres indkøb.

Selv om Friland i år – samlet set – har udbetalt det højeste tillæg i virksomhedens 18-årige historie, er der således stor forskel på, hvordan økonomien opleves for leverandører af de forskellige koncepter og produktområder. Tilsvarende er der også forskel på de udfordringer, vi må tage på os i det kommende år.

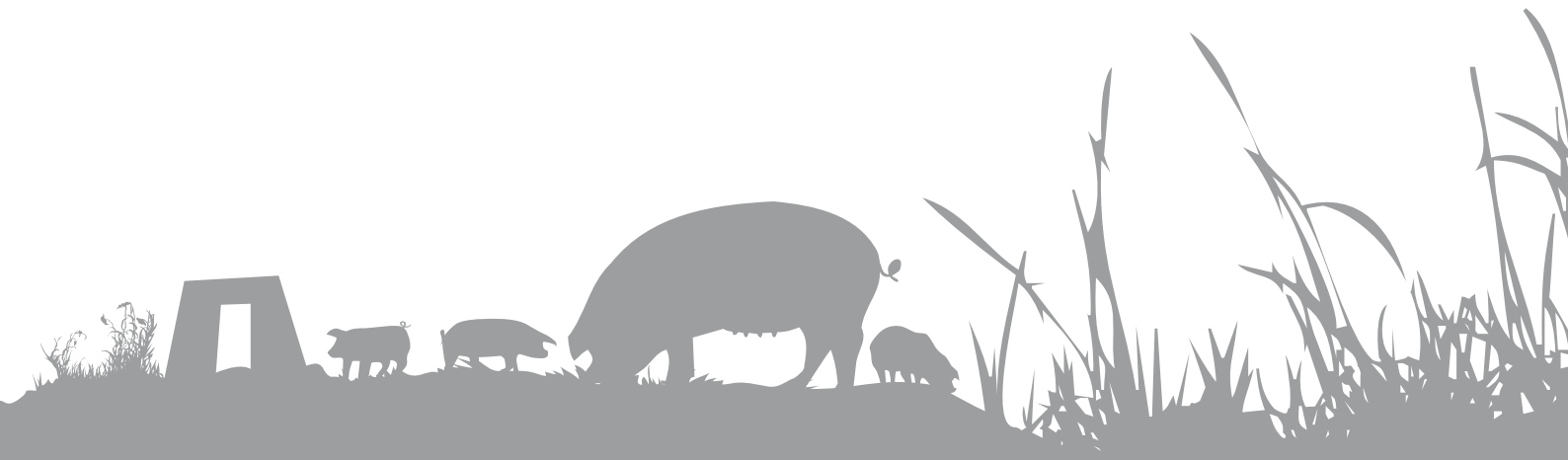
For okse- og kalvekødet består den aktuelle udfordring i at sikre en bedre afsætning på hjemmemarkedet, mens svineproduktionen nødvendigvis skal stige, hvis vi skal kunne forsvare vor position som den førende økologiske kødleverandør i Europa.

Den fortsatte udvikling af Friland A/S kræver nytænkning, konceptudvikling og markedsudvikling. Der er i årets løb blevet sat en del nye skibe i søen, som man kan læse om på de følgende sider. Ligeledes stilles der løbende krav til primærproduktionen i form af nye regler, markedstrends m.m. Det er vigtigt, vi her er på forkant, uden at vore leverandører mister konkurrenceevnen.

Derfor har vi – sammen med Dyrenes Beskyttelse – valgt at styrke vores fælles Udviklingscenter. Her skal vi optimere produktionen og udvikle nye veje.

Vi står nu med en veltrimmet virksomhed med et stærkt økonomisk fundament. Derfor ser vi med fortrøstning frem mod en spændende og foranderlig fremtid.

Jeg vil gerne takke alle leverandører for godt samarbejde i det forløbne år.



FRILAND

Et år med stor aktivitet

Mange af Frilands levandører har i årets løb været meget aktive i arbejdet med at fortælle om dyrenes liv og kødets kvalitet. Aktiviteterne var meget forskellige men bidrog alle til at øge opmærksomheden omkring Frilands produkter.

I september havde Karsten Olesen ved Ejstrupholm stor succes under Åbent Landbrug, hvor de besøgende blandt andet havde mulighed for at se de første Skovgrise, mens børnene både havde en gulerods- og en halmlegeplads til rådighed.

Tidligere på året besøgte tusinder Roskilde Dyrske, hvor der var mulighed for at se de forskellige kødkvægsracer i levende live – og efterfølgende smage på kødet. I løbet af året har kødkvægsproducenter landet over også delt smagsprøver ud i lokale SuperBest-supermarkeder – fulgt op af åbent hus på gårdene.

Seks økologiske svineproducenter rundt om i landet havde pænt besøg ved deres første So'fari på trods af, at vejret gjorde sit bedste for at sabotere premieren.

Flere økologiske producenter var desuden værter ved de altid velbesøgte Økologiske Høstmarkeder og Økodag, ligesom adskillige har deltaget under arrangementer i COOP-butikkerne, blandt andet i forbindelse med Øko-karavanen.

En lidt usædvanlig form for åbent hus havde Nikolaj Pedersen i Klelund d. 1. april, da regionalradioen DR Syd i samarbejde med Friland gennemførte en aprilsnar omkring fangsten af den såkaldte Jels-ulv i en af grisehytterne.

Ambassadør-butikkerne spirer frem

Flere forbrugere skal have større udvalg af Frilands kød. Det er udgangspunktet for en af årets største markedsføringsinitiativer på hjemmemarkedet: Ambassadør-butikkerne.

Gennem salgsmaterialer og rådgivning får en række supermarkeder landet over støtte til i kampagne-perioder at øge deres sortiment af Frilands kød. Formålet er at løfte deres salg så meget, at de vedvarende kan have et større sortiment at tilbyde kunderne.

Første skridt i udviklingen af ambassadør-butikker har fokus på økologisk kød. Under temaet "Mit kød" er udviklet et sæt markedsføringsmaterialer, som udspringer af producenterens engagement i deres dyr og produktion. Fire af Frilands leverandører har lagt ansigt til opskriftspjecer, skilte og posters, hvor de præsenterer holdninger og budskaber omkring økologi, dyrevelfærd og kødkvalitet.

Som et led i kampagnen har butikskonsulenter bistået butikkerne, som udover de skriftlige materialer har kunnet låne særlige impulsølere for at give ekstra mulighed for at promovere de økologiske produkter med særplaceringer i butikken. Butikkerne er udvalgt i samarbejde med butikskæderne, og en række SuperBrugs'er gennemførte allerede i sommer de første kampagneuger. Senere følger butikker fra Irma- og SuperBest-kæden. De første butikker har haft kampagner for detailpakket kød, men det er Frilands mål, at ambassadørbutikkerne senere selv vil opskære kødet.

Senere vil konceptet blive udvidet, så det kan bidrage til at udvide sortimentet af alle Frilands produkter.



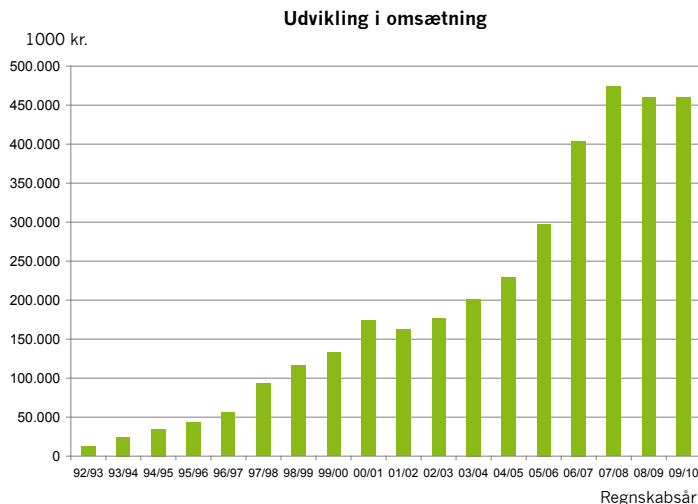
ÅRETS RESULTATER

Friland har haft et år med en positiv udvikling og et særdeles stærkt resultat på 11,33 mio. kr. inden skat og udbetaling af resttillæg, og det har betydet en rekordstor udbetaling af tillæg til vores leverandører. Omsætningen endte på 465 mio. kr. – en stigning på 1,1%.

For både Frilandsgrisproducenter og økologiske griseproducenter startede året godt og blev i løbet af året endnu stærkere. Den største udfordring for disse producentgrupper har været mangel på råvarer til at forsyne vore kunder.

Omsætningen af økologisk oksekød er på niveau med året før. Denne produktgruppe har haft gavn af den brede distribution på det danske marked.

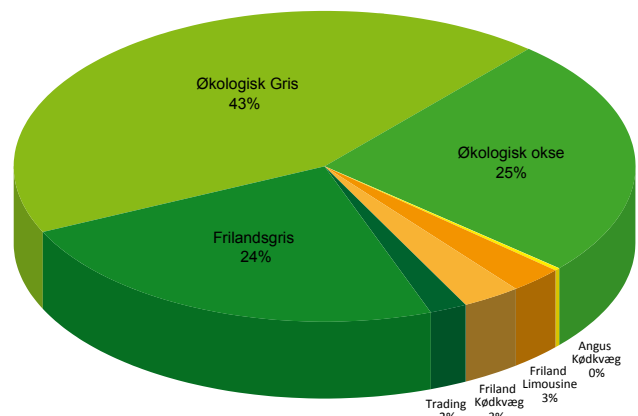
Kødkvægskoncepterne havde en vanskelig start på året med en stor omsætningsnedgang. Friland Limousine rettede sig i løbet af året så meget, at vi i den sidste del af året har indhentet det meste af det tabte. For Friland Kødkvæg betød de manglende resultater for året, at konceptet måtte justeres, så der er bedre balance mellem udbud og efterspørgsel, og der dermed kan rettes op på indtjeningen i det kommende år.



Endnu engang er det afsætningen på eksportmarkederne, der har trukket vækstraterne og de høje priser. Disse markeder har sikret en større risikospredning i afsætningen og dermed en større stabilitet for vores leverandører. Eksportomsætningen fra Frilands danske afdeling steg med 31%.

Vores tyske datterselskab – som ved regnskabsårets udgang skiftede navn til Friland J. Hansen – har også haft et stærkt år. Omsætningen i selskabet endte på 12,6 mio. euro – en stigning på 17%. Som følge af manglen på danske råvarer stammer en stigende del af den tyske omsætning fra salg af grise, der indkøbes fra ikke-danske leverandører.

Omsætning fordelt pr. produktgruppe



NØGLETAL

Omsætning	464.925 t.kr.
Resultat før skat og resttillæg	11.330 t.kr.
Udbetalt tillæg	122.630 t.kr.

Årets gode resultat har betydet, at der i år kan udbetales et rekordtillæg til leverandørerne. Der er i alt udbetalt 122,6 mio. kr. i tillæg. Det er 21% mere end sidste år og er det højeste beløb, der nogensinde er udbetalt.

RESTITILLÆG

Økologisk gris	1,25 kr./kg
Frilandsgris	0,50 kr./kg
Økologisk okse	0,05 kr./kg
Friland Limousine	0,65 kr./kg

Der er et resttillæg til fire leverandørgrupper. De økologiske svineproducenter får 1,25 kr./kg. Frilandsgrisleverandørerne modtager et resttillæg, der bliver på 50 øre/kg.

Friland Limousine og Økookse startede begge året med en meget svag indtjening. I løbet af året vendte dette, så begge grupper indhentede det tabte – Økookse så der er 5 øre/kg i resttillæg, mens Friland Limousine kalve nåede at opsamle 65 øre/kg.

ØKOLOGISKE GRISE

Nyt ØKO-logo på kødet

I sommer blev det besluttet at at give de økologiske produkter et nyt og mere markant Øko-logo.

Formålet med at skifte logo er, at det skal markedsføre de økologiske produkter mere tydeligt.

Udover teksten "ØKO" sender det nye logo også meget tydelige signaler via valget af farver. Farverne lysegrøn og rød i Friland ØKO-logoet er valgt, så de matcher de to vigtigste kontrollogoer for økologi, dels det røde danske mærke "Statskontrolleret Økologisk", dels det nye EU-logo, som består af et lysegrønt flag med et blad tegnet af lyse stjerner. Den forkortede betegnelse "ØKO" som betegnelsen for økologi giver yderligere den fordel, at det let kan skiftes ud med betegnelserne Bio eller Eco, som i flere andre europæiske lande bruges som betegnelse for økologiske produkter.

Det tidligere Friland Økologi-logo bruges fortsat men udfases efterhånden som reklame-materialer og emballage ændres på de forskellige produkter.

Nye forarbejdede produkter på vej

I den seneste tid har Friland arbejdet på at udvide sortimentet af økologiske kødprodukter med en serie forarbejdede kødprodukter. Arbejdet sker i samarbejde med Tulip, og de første produkter i serien bliver bacon, middagspølser og minipølser. Produkterne lanceres i 2011 og tilbydes både detailhandelen og cateringsektoren.

Bedre finansiering af grise

Frilands bestyrelse besluttede i foråret at forbedre mulighederne for finansiering af Frilands- og Øko-grise. Frem til 2010 var der via Danish Crown alene mulighed for at finansiere indkøb af smågrise til konventionelle priser, hvilket var et problem for Frilands- og Øko-producenter, som har en højere indkøbspris for grisene.

Friland har nu via en økonomisk aftale sikret, at Danish Crown kan tilbyde en finansiering af grise, som svarer til de konventionelle vilkår, men som for Frilands- og Øko-producenter nu også omfatter den merpris, som de enkelte produktionsformer har.



Kampagne for krøllede grisehaler

Med store udendørs reklamer ved veje og togstationer samt klistermærker på produkterne kom grisehalen i centrum for årets store kampagne for økologisk svinekød.

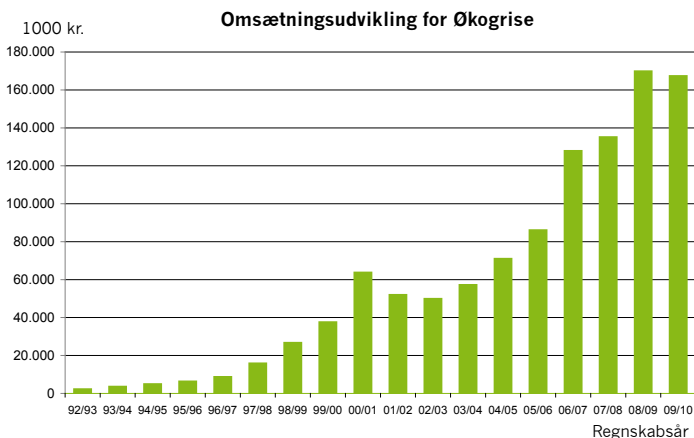
"Stem på Krølle" var temaet for kampagnen, som var udarbejdet af Økologisk Landsforening og Friland. Kampagnen fremhævede blandt andet kravet om grovfoder og den gode plads, økologiske grise har at bevæge sig på.

Krøllekampagnen omfattede også annoncer i udvalgte blade og butiksdemonstrationer med smagsprøver – som dog ikke omfattede grisehaler.



ØKOLOGISKE GRISE

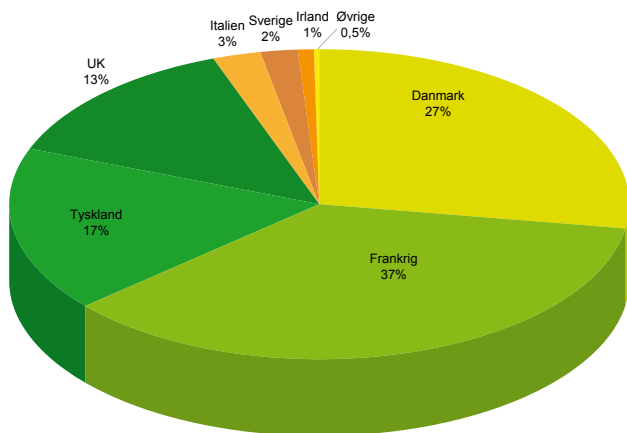
Det er i år – på trods af en nedgang i slagtingerne – lykkedes at holde en omsætning, der er næsten på niveau med året før. 167 mio. kr. blev der omsat økologisk svinekød for – det er en lille nedgang på 1,5%. Det er i høj grad en kraftig efterspørgsel på eksportmarkederne, der har været med til at øge prisniveauet, således at tillægget til leverandørerne har kunnet øges jævnt hen over hele året.



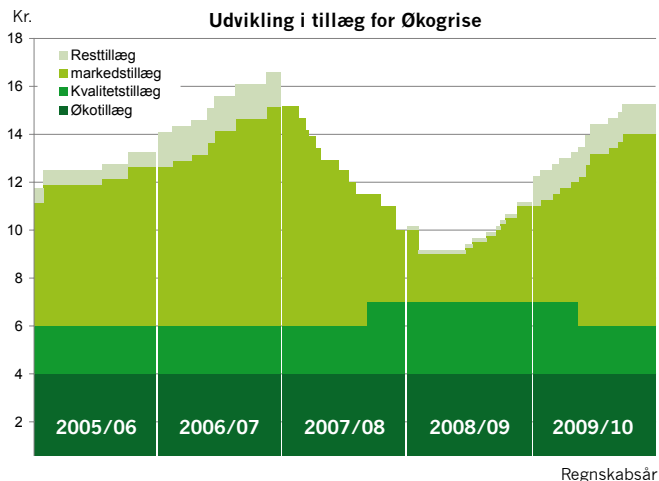
Afsætningen har været præget af begrænsede mængder af økologisk svinekød. Salgsmæssigt har det været det muliges kunst, da efterspørgslen har været større end vi har kunnet efterkomme.

Den største fremgang har været på det franske marked, hvor salget af skinker er næsten fordoblet. På det danske og engelske marked, har efterspørgslen derimod været vigende.

Omsætning af danske Økogrise fordelt på markeder



Samlet set har vi haft en god spredning på markederne med fire hovedmarkeder og en lang række mindre markeder, der for fleres vedkommende viser gode vækstpotentialer.



Markedssituationen for økologisk svinekød har betydet, at tillægsniveauet har været stigende hen over året – fra 11 kr./kg i starten af året til 14 kr./kg ved årets afslutning. Dertil kommer et højt resttillæg på 1,25 kr./kg.

Der er i gennemsnit udbetalt 13,27 kr./kg i tillæg til de økologiske svineproducenter. Det er kun overgået af regnskabsåret 2006/07, og det er 4,38 kr./kg højere end sidste år. Der er udbetalt i alt 78 mio. kr. i tillæg til de økologiske svineproducenter.

Godkendelsesprocenten er steget kraftigt fra 62,5 til 69,9. Denne stigning kommer ovenpå en stigning fra året før, hvor den var 57,3. På to år er det således lykket leverandørerne at hæve godkendelsesprocenten med 12,6 procentpoint.

Der har kun været slagtet 70.134 grise i året. Det er 10.000 grise mindre end året før. Første halvdel af året faldt slagtingerne til omkring 1.250 grise om ugen. Dette vendte i foråret hvor slagtingerne igen begyndte at stige, så vi ved årets slutning igen slagter omkring 1.400 grise om ugen.



ØKOLOGISKE KREATURER

Jerseykød til Irma

Irmas kunder er glade for Jersey, men indtil i år er det først og fremmest mælkeprodukterne, de har fået glæde af. Fra sommeren 2010 fik de så også muligheden for at sætte tænderne i Jersey-hakkebøffer, da Friland lancerede økologisk hakket Jersey oksekød.

Jerseykødet sælges i Irma, hvor mange kunder har forholdsvis små husstande.

Derfor sælges kødet i pakker á 350 g.

Den gode smag faldt straks i Irma-kundernes smag, og siden introduktionen har jerseykødet været udsolgt hver uge. I efteråret arbejder Friland hårdt på at kunne øge produktionen af jerseykød, så endnu flere Irma-kunder kan få muligheden

for at smage det velsmagende kød.

Det er ikke nyt for Friland at slagte jerseykød, men hidtil har kødet indgået som en del af det almindelige hakkede kød. Det er imidlertid nu gennem sortering lykkedes, at sælge Jerseykødet som en mærkevarer.

Stigende salg af ungvæg

Hakkekød fra malkekøveg er fortsat det mest solgte oksekød, men interessen for at købe andre økologiske udskæringer er stigende.

En af de nye afsætningskanaler er Dansk Supermarked, som nu hver uge sælger økologiske tykstegsbøffer i Føtex og Bilka.

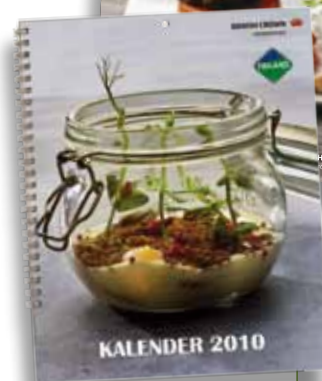
Kvalitetskødet har i flere år været et vigtigt produkt i Irma, som sælger det under betegnelsen "Økologisk Ungokse". Det stigende salg af bedre udskæringer betyder, at Friland nu har bedre afsætning for ungdyr som stude og kvier.

Mere økologi til storkøkkenerne

Selvom salget til danske restauranter og andre storkøkkener stadig er forholdsvis lille, er det stigende. Samlet steg salget til foodservice-sektoren i det forløbne år med over 50 procent, hvoraf hakket okse- og svinokød udgjorde tre fjerdedele.

Der er dog stigende interesse for skært kød samt særlige cateringprodukter – som for eksempel færdigformede hakkebøffer. Friland har derfor udviklet nye forarbejdede produkter til storkøkkenerne, heriblandt bacon og brunchpølser, som snart ventes introduceret.

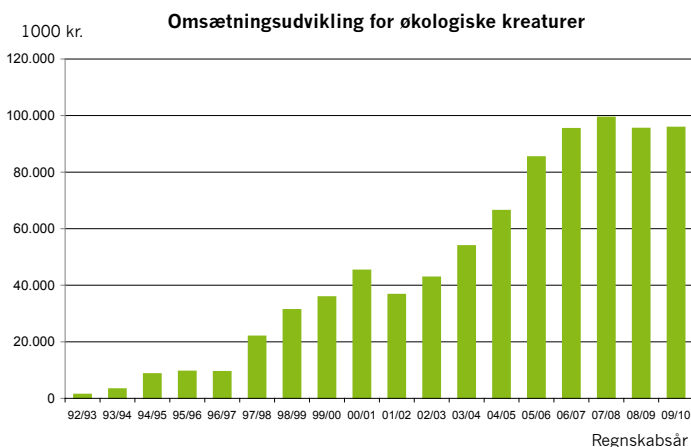
Catering er et helt særligt marked, og for at sikre ekspertisen bliver salget til denne sektor varetaget af Danish Crowns afdeling for Foodservice, som blandt andet har udgivet en økologisk opskriftskalender til køkkenerne. Der er desuden udgivet et smukt katalog over foodservicesortimentet, som har været præsenteret på Dansk Caters særlige økologiske stand på Foodexpo messen i Herning.



ØKOLOGISKE KREATURER

Omsætningen af økologisk oksekød var på 95 mio. kr. Det er stort set uændret i forhold til året før, men der er forskydninger i produktmixet.

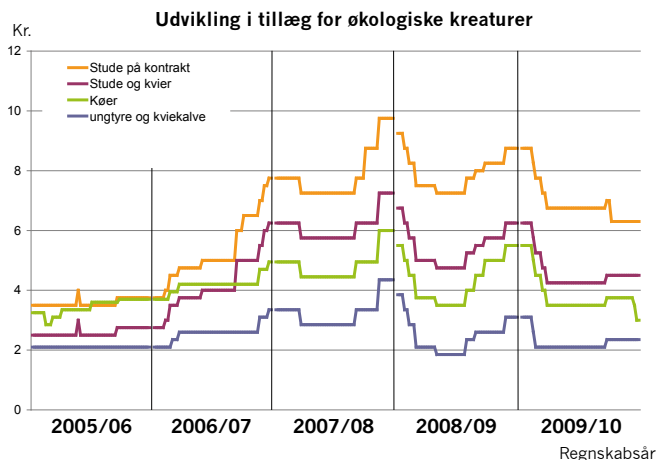
Især salget til discountkæderne har været med til at sikre omsætningen af økologisk hakket oksekød således, at det er lykkedes at skabe en omsætningsvækst i et ellers vanskeligt marked.



Salget af Økologisk Ungokse steg med 16%. I starten af året var afsætningen af kødet fortsat på et lavt niveau, men i løbet af året rettede salget sig og er kommet rigtig stærkt igen. Væksten er til dels udtryk for, at der er sket en forskydning fra billigere udskæringer til de lidt dyrere udskæringer af unge dyr.

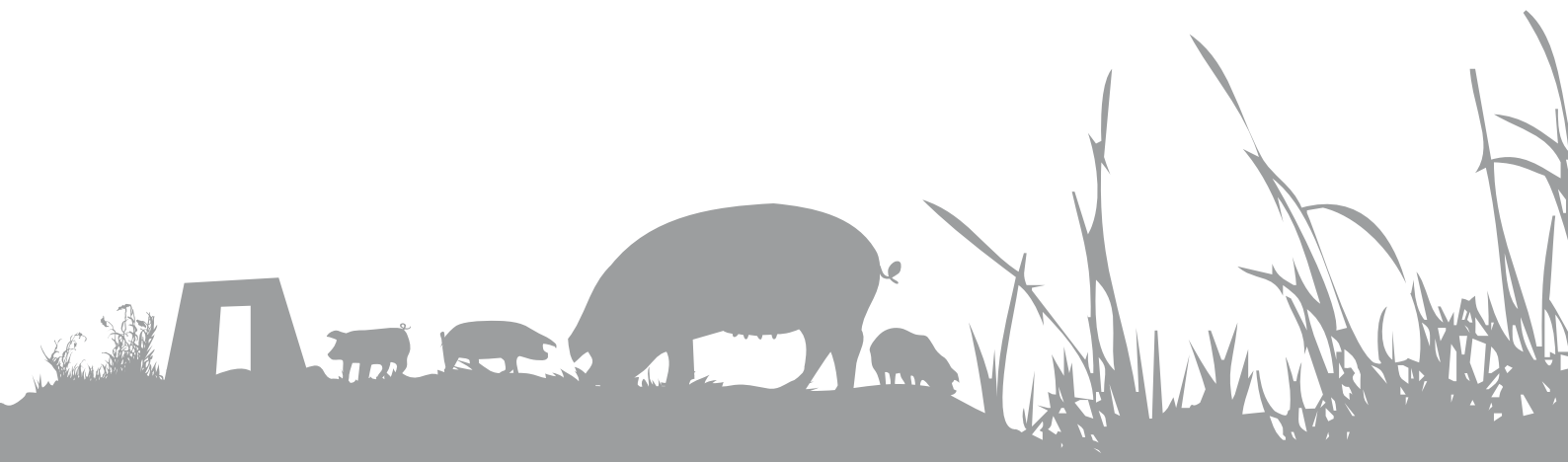
Økologisk hakket oksekød udgør fortsat langt størstedelen af omsætningen. Salget af disse produkter er steget og ligger 3% over omsætningen året før.

Eksporten er steget med 50%, men udgør stadig en meget lille del af omsætningen. Kun godt 3% af det økologiske oksekød eksporteres. Eksporten er primært sket til Fri-land J. Hansen i Tyskland, som arbejder intensivt på at skabe en større eksportandel for det økologiske oksekød. Kødet er afsat til industrikunder på det tyske marked.



Mængden af slagtede køer var større sidste år end året før. Der er slagtet 15.269 køer – en stigning på 7%. Af stude og kvier blev der slagtet 5.038, hvilket er en lille nedgang.

Tillægget til de økologiske kvægproducenter har ligget lidt lavere end året før. Der er udbetalt i alt 23,5 mio. kr. til producenterne, hvilket omregnet giver et tillæg, der er 63 øre/kg lavere end året før.



FRILANDS-GRIS

Australien ønsker flere Frilandsgrise

Eksporten til Australien var for et år siden stadig helt ny og uden vished for, hvor store leverancerne ville blive fremover. Siden er Australien vokset til at være et vigtigt supplement til det danske hjemmemarked og samtidig en mulighed for markant øget eksport i fremtiden. Da de mangeårige danske kunder fortsat skal have optimal behandling, har Friland i hele 2010 fokuseret på at sikre den stigning i produktionen, som er nødvendig for at kunne øge Australiens eksporten. Det tager dog tid at øge produktionen, og desværre har det i 2010 ikke været muligt fuldt ud at opfylde eksportkundernes stigende efterspørgsel på Frilandsgris.

I dag sælges dansk Frilandsgris i Australien i form af bacon og kogt skinke i supermarkeds-kæden Woolworths. Produkterne forarbejdes af virksomheden Primo Smallgoods og sælges både i butikernes delikatesseafdelinger og som færdigpakket charcuteri.

I begyndelsen kunne produkterne kun købes i delstaten New South Wales, men efter sommeren 2010 har alle australiere fået mulighed for at købe kogt skinke fra dansk Frilandsgris. Efterspørgslen overstiger langt det, Friland kan levere, og der vil derfor også i det kommende år blive gjort en særlig indsats for, at øge produktionen af Frilandsgris.

Jagten på flere Frilandsgrise

Allerede omkring årsskiftet 2009/2010 stod det klart, at der er behov for markant stigende tilførsler af Frilandsgris, hvis både danske og australske kunders behov skal tilfredsstilles. Derfor har Friland i hele 2010 arbejdet hårdt for at inspirere både nye og eksisterende producenter til at øge produktionen af smågrise og slagtesvin. Dette arbejde har naturligvis været hjulpet godt på vej af et rekordhøjt Frilandstillæg gennem det seneste halve år.

I foråret holdt Friland en velbesøgt Inspirationsdag, hvor interesserede kunne høre mere om økonomi, dyrevelfærd og drift i Frilandsproduktionen. Samtidig var der mulighed for at se produktionen på bedriften Overtorp ved Karup. Inspirationsdagen og den medfølgende pressecomtale bidrog til at skabe øget interesse, og allerede i år er flere nye producenter i gang med Frilandsproduktion, ligesom flere nuværende leverandører har taget initiativ til at øge produktionen af frilandsgrise.

Dyrevelfærd på menuen

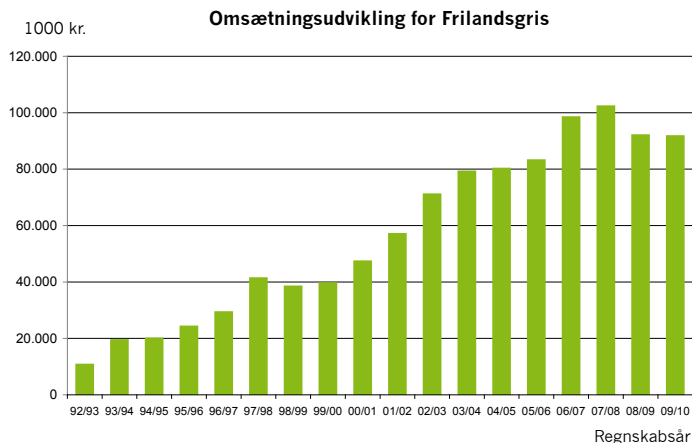
Alle kunder i SuperBest har nu mulighed for at blive vejledt om dyrevelfærd. Efter længere tids forarbejde med uddannelse har alle 220 slagterafdelinger i SuperBest nu personale, som er certificeret i dyrevelfærd og kan forklare om fordelene ved at købe Frilandsgris og Friland Kødkvæg.

I samarbejde med Dyrenes Beskyttelse har Friland sat en kampagne i gang i supermarkeds-kæden. Gennem butiksvideoer, skilte og pjecer informeres kunderne om sammenhængen mellem deres kødforbrug og dyrenes velfærd. Blandt materialerne er også et opskriftshæfte med titlen Dyrevelfærd på Menuen. Tre dyrevelfærds konsulenter kører rundt til SuperBest-butikkerne og vejleder dem om gennemførelse af kampagnen, som frem til efteråret 2010 har kørt i to perioder og senere vil blive gentaget i en særlig juleversion.

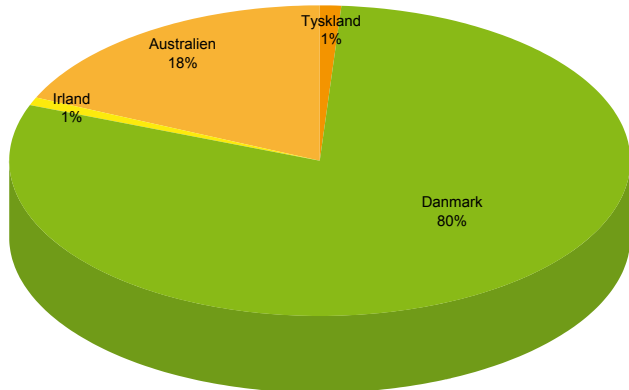


FRILANDSGRIS

Frilandsgris har haft en omsætning, der med godt 91 mio. kr. ligger på niveau med året før. Omsætningen er skabt på baggrund af lidt færre solgte kilo. På trods af færre kilo har det været muligt at øge eksporten til Australien.



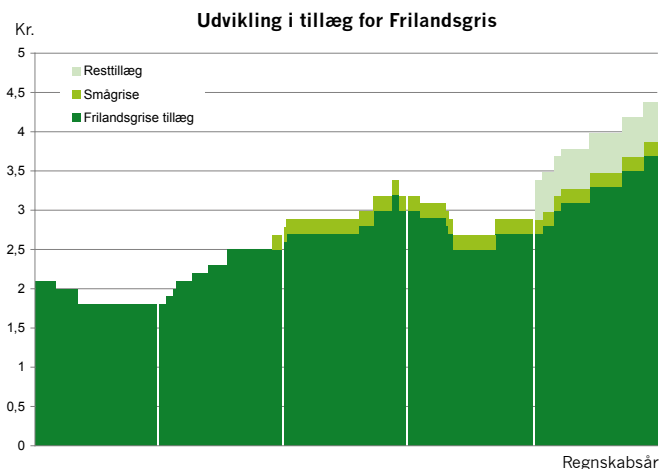
Omsætning af Frilandsgris fordelt på markeder



Eksporten udgør i det afsluttede regnskabsår over 20% af omsætningen af Frilandsgris. Den australske eksport har betydet, at der er eksporteret fire gange så meget i det forløbne regnskabsår, som der blev året før.

Afsætningen til Australien af midterstykker og skinker har udviklet sig positivt hen over året. Kunden Primo Smallgoods har ikke fået de mængder, de kunne ønske sig, men der er stor tilfredshed med det, der er blevet leveret.

Der har desuden været afsat kød fra Frilandsgris til vores irske kunde Oliver Carty samt til Tulip i Tyskland, som producere bacon af Frilandsgris til Irma. Salget på hjemmemarkedet er faldet. Nedgangen kommer som følge af, at manglen på råvarer, har bevirket, at der ikke er blevet presset så hårdt på for at få gennemført salgskampanjer hos kunderne. Desuden har vores store danske kunder haft et vanskeligt år.



Den gode situation på eksportmarkederne har også afspejlet sig i tillægget til Frilandsgris, som er steget i løbet af året, og er endt med et rekordhøjt tillæg på 3,70 kr./kg. Dertil kommer præmien for smågrise, som omregnet udgør ca. 18 øre/kg. Endelig kan der i år udbetales et resttillæg på 50 øre pr. kilo godkendt Frilandsgris.

Der er i gennemsnit udbetalt 3,76 kr./kg til de godkendte grise – en stigning på 97 øre. Det er et tillæg, der ligger langt over, hvad der nogensinde tidligere har været udbetalt. Totalt er der udbetalt 19,8 mio. kr. i tillæg til Frilandsgrisproducenterne i løbet af året.

Slagtningerne af frilandsgrise faldt frem mod august til godt 1.400 slagtninger om ugen. Mod slutningen af regnskabsåret er slagtingerne dog igen steget og ligger ved regnskabsårets afslutning på knap 1.700 slagtninger. Totalt er der slagtet 82.200 grise, hvilket er en nedgang på 5%. Der har dog været det samme antal kilo til rådighed, da grisene i gennemsnit har været lidt større.

Godkendelsesprocenten er faldet med 0,52 procentpoint til en godkendelsesprocent på 75,9.



KØDKVÆG

Danmarks første Wagyu-slagtning

Fire års forarbejde gav endelig resultat, da Danmarks første Wagyu-slagtning blev gennemført den 23. april. Stuen Friland Takuzakura San blev solgt for 74.330 kr. incl. moms – den hidtil højeste pris for dansk slagtekvæg. Køberen var kokken Francis Cardenau fra restaurant Umami, som oprindeligt havde opfordret til at etablere en dansk produktion af Wagyu-kvæg.

Takket være sin specielle fedtmarmorering og smag regnes det japanske Wagyu-kvæg for at være blandt de mest eksklusive kvægracer i verden.

Frilands voksende besætning af Wagyu-kvæg har til huse hos kødkvægsproducent Søren Vester i Finderup og er baseret på

befrugtede æg, som Friland importerede fra USA i 2008. Æggene blev lagt i rugemødre fra andre kvægracer.

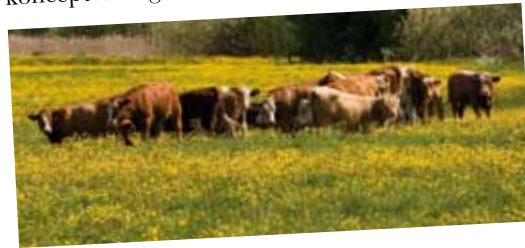
Gennem introduktionen af det højt estimerede oksekød ønskede Friland at bidrage til at øge danskernes opmærksomhed på kødkvalitet og forskelle på oksekød fra forskellige racer. Vurderingen og salget af Wagyu-kødet vakte da også stor opsigt og blev omtalt af den samlede dagspresse og en række fagmagasiner.

Den 9. oktober forøgedes den danske bestand af Wagyu med yderligere en kviekalv, Friland Koki-ana Loku, som blev den første wagyu-kalv med en dansk Wagyu som mor.



Justering af kødkvægskoncept

Friland Kødkvæg blev lanceret netop ved indgangen til finanskrisen, og det er nok en af årsagerne til, at salget af det luksuriøse oksekød aldrig nåede at opfylde ambitionerne. Derfor blev det i sommer nødvendigt at tilpasse konceptet, så der blev balance mellem udbud og efterspørgsel. Kravene skærpedes, så det nu ikke længere omfatter køer samt dyr af blandingsrace. Vægtgrænserne blev også sænket, og konceptet Angus Kødkvæg udgik helt. Endelig



valgte Friland at opsigte aftalen med leverandører af dyr, som der ikke var afsætning for. De har i stedet fået tilbud om at levere til Danish Crowns nye kødkvægskoncept.

Ændringerne betyder, at der nu er bedre sammenhæng mellem udbud og efterspørgsel, og der derfor kan forventes en bedre økonomi i konceptet. Samtidig betyder ændringerne, at samtlige Frilands leverandører nu atter opfylder kravene til at være enten økologiske eller godkendt af Dyrenes Beskyttelse.

Limousine er den største

Blandt de mange kødkvægracer, som danske kødkvægsproducenter har gående på markerne, er Limousineracen klart den mest udbredte. Derfor er det også naturligt, at Limousine er den kødkvægsrace, som Friland har flest slagtninger af. Limousine repræsenterer over tre fjerdedele af det kødkvæg, Friland får slagtet.

Den største kunde til limousinekødet er Irma, hvor kunderne er glade for kalvekød fra Limousine. Hovedparten af oksekødet sælges som Friland Kødkvæg i SuperBest.

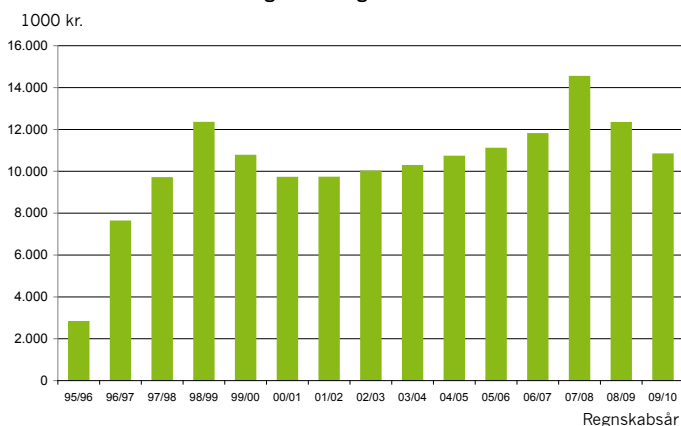


KØDKVÆG

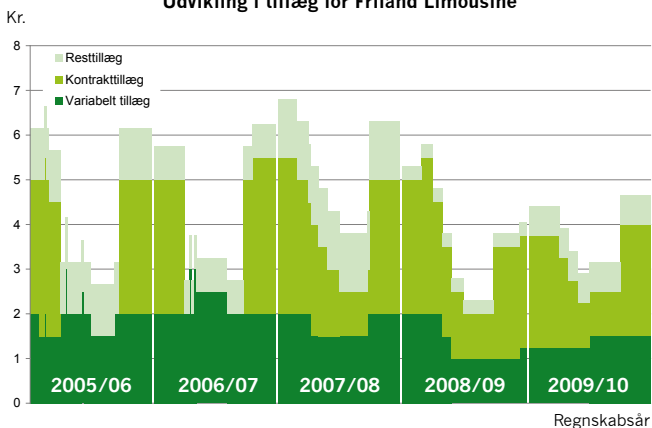
Friland Limousine

Omsætningen af Friland Limousine blev på 10,7 mio. kr., hvilket er en nedgang på omkring 12%. Især i begyndelsen af regnskabsåret var salget meget lavt, og der var en del dyr i overskud. I løbet af sommeren rettede det sig dog, således at der i det sidste kvartal har været en omsætning, der lå over niveauet for det foregående år. En del af den tabte omsætning og indtjening blev dermed hentet ind igen, og det er endog lykkedes at opnå et prisniveau, der ligger en smule højere end året inden.

Omsætningsudvikling for Friland Limousine



Udvikling i tillæg for Friland Limousine

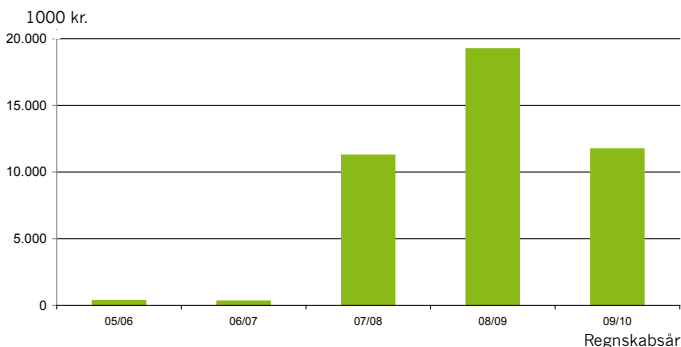


Der er slagtet 1.208 godkendte Limousine kalve til konceptet. Det er lidt færre end året før – en nedgang fra 1.284 dyr.

Det gennemsnitlige tillæg, der har været udbetalt, har – med 3,66 kr./kg til godkendte Limousinekalve – været 8 øre højere end året før.

Friland Kødkvæg

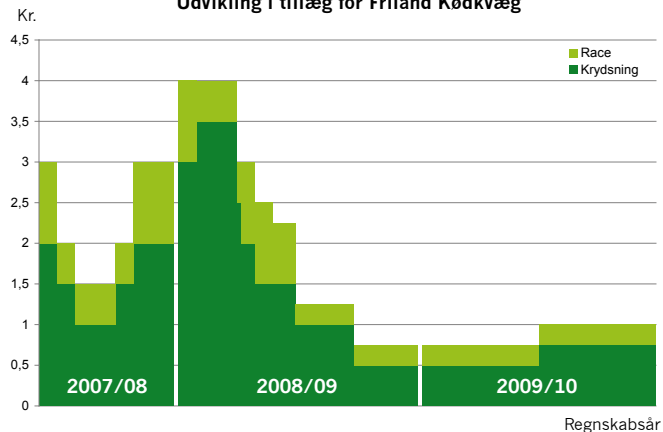
Omsætningsudvikling for Friland Kødkvæg



Omsætningen af Friland Kødkvæg har været hårdt ramt af den almindelige økonomiske afmatning, som har gjort det vanskeligt at afsætte kød, der er så højprofileret som Friland Kødkvæg.

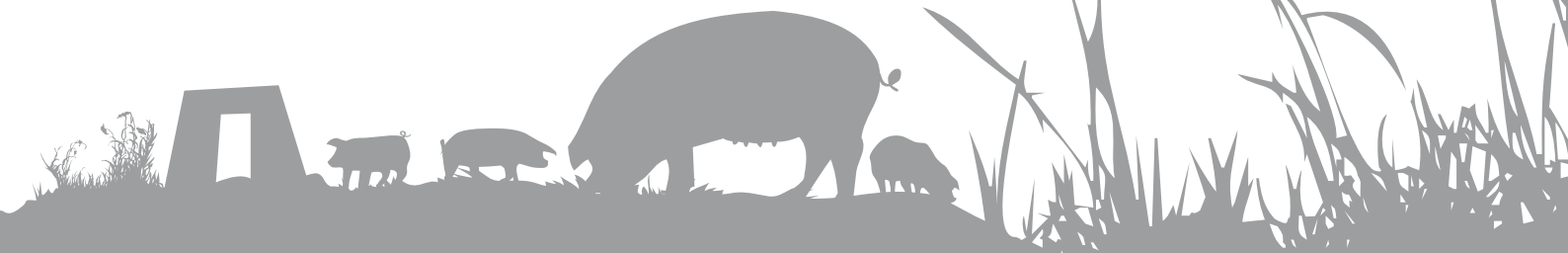
Omsætningen er faldet fra godt 19 mio. kr. sidste år til 11,6 mio. kr. i år.

Udvikling i tillæg for Friland Kødkvæg



Tillægget har hele året ligget på et lavt niveau. Første halvdel på 75 øre/50 øre for hhv. renrace kødkvæg og krydsninger og sidste halvdel på 1 kr./75 øre.

Udfordringerne for Friland Kødkvæg har betydet, at der ved slutningen af regnskabsåret er blevet rettet til i konceptet og leverandørskaren, således at udbud og efterspørgsel kommer i balance. I det seneste regnskabsår er der slagtet og godkendt 2.715 kødkvægsdyr, og det forventes til næste år, at dette tal vil blive reduceret til omkring 1.300 dyr.



EKSSPORT

En million discount-kunder fik økologisk grill-mad



Omkring en million tyskere kan i sommer have hyget sig ved havegrillen med dansk svinekød fra Friland J. Hansen. De havde købt økologiske marinerede nakkekoteletter i

blandt andet discountkæden Aldi, som havde dem som et særligt grill-tilbud.

Kontakten til discountkæderne kom i stand gennem Danish Crown i Tyskland. Der blev indgået en aftale om at levere nakkefilet, som en tysk forarbejdningsvirksomhed skar op og marinerede, inden de blev leveret til discountkæderne.

Som udgangspunkt blev det anslået, at alene Aldi ville kunne aftage 100 tons nakkekoteletter, men produktet var populært, og den samlede levering endte med at være på 160 tons kød. I alt aftog de tyske discountbutikker over en million nakkekoteletter i denne sommer.

Fejrer 10 år under nyt navn

Frilands tyske datterselskab, Friland J. Hansen, fejrede i år sit 10 års jubilæum som økologisk kødvirksomhed. Selskabet blev stiftet i år 2000 og var på det tidspunkt Europas første handelsselskab som alene handlede med økologisk kød. I 2006 solgte selskabets stifter,

Jürgen Hansen, selskabet til Friland. For at markere, at der er tale om samme selskab, fik firmaet i år nyt logo, samtidig med at navnet ændredes fra J. Hansen Vermarktungsgesellschaft GmbH til Friland J. Hansen GmbH.



Køb og salg af kød i hele Europa

Frilands tyske handelsselskab Friland J. Hansen er en vigtig spiller på det europæiske marked for økologisk kød. Udover at sælge dansk økologisk svinekød i blandt andet Tyskland, Italien og Grækenland, forsøger datterselskabet også at sikre forsyningerne ved at købe svinekød fra andre lande end Danmark. Som en særlig niche handler selskabet i Kiel også med tysk økologisk fjerkræ, som sælges til andre europæiske lande.

Friland J. Hansen indkøber tyske grise men har også en ugentlig import af 200 grise fra Østrig, og aftager de spirende leverancer af økologisk svinekød fra Frilands polske datterselskab, Friland Polska.

Efterspørgslen på økologisk svinekød til forarbejdning er stigende i blandt andet Italien og begrænses nu kun af, at produktionen stadig er for lille. Salget af svinekød til Grækenland, gennemføres i tæt samarbejde med Danish Crowns italienske kontor, og har i forbavsende grad overlevet landets svære økonomiske problemer. Eksporten af økologisk kalkunkød til Grækenland er endda steget i det forløbne år.

Friland har indtaget Sverige

Omkring årsskiftet blev Friland med ét slag den største aktør på det svenske marked for økologisk svinekød. En aftale med 15 svenske svineproducenter betød, at Friland stod for størstedelen af de svenske øko-slagtinger, som nu slagtes på KLS Ugglarps i Kalmar.

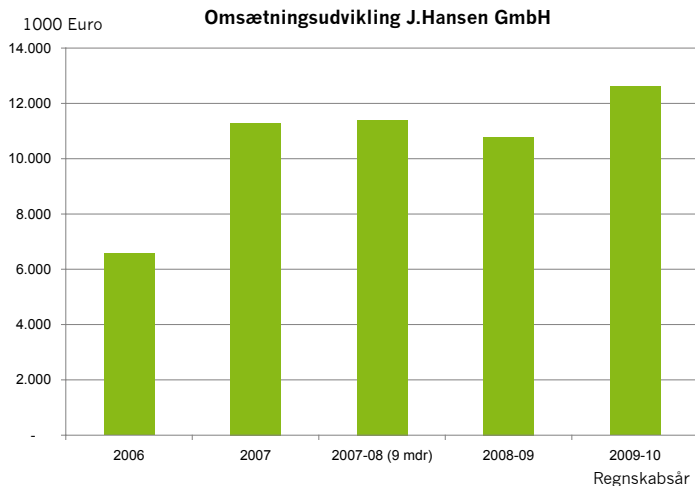
Siden aftalen med de svenske svineproducenter blev indgået, har Friland fået leveret cirka 200 svenske grise om ugen. Den svenske produktion af svinekød er godkendt af kontrolorganisationen KRAV. Friland supplerer dog den svenske egenproduktion med en eksport af dansk økologisk svinekød, som opfylder de almindeligt gældende EU-regler.



EKSPORT

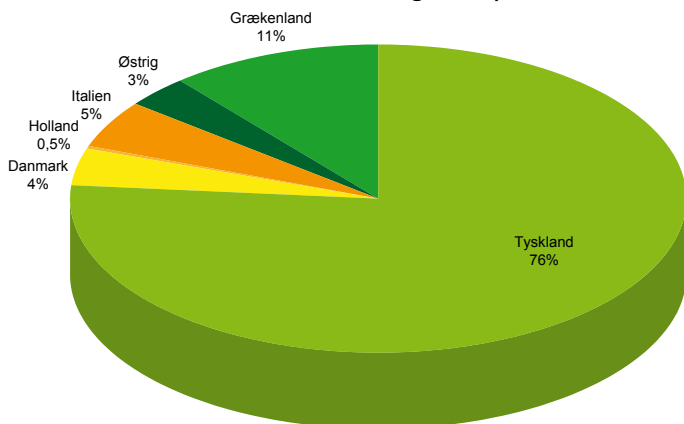
Friland J. Hansen GmbH

Friland J. Hansen har haft en flot omsætningsvækst på 17%. Den samlede omsætning blev på 12,6 mio. euro. Resultat før skat blev 148.526 euro.



Selskabet solgte i det forløbne år næsten 3.000 tons økologisk kød. Den begrænsende faktor for vækst er også her manglen på grise. Friland J. Hansen bliver derfor i stigende grad forsynet med økologisk svinekød fra andre leverandører end de danske. I det seneste regnskabsår er det således kun 13% af købet i Friland J. Hansen, der er sket fra Friland i Danmark.

Friland J. Hansens omsætning fordelt på markeder



Tyskland er langt det største marked for selskabet og salget har været stigende. 76% af omsætningen skabes på dette marked. Eksporten til Grækenland udgør 11% af omsætningen, hvoraf halvdelen vedrører økologisk fjerkræ. Det italienske marked er i fremgang og er nu det tredje største marked for Friland J. Hansen med en andel på 5% af omsætningen.

Friland A/S - eksport

Af Frilands totale omsætning stammer 48% fra salg på markeder udenfor Danmark. Op mod halvdelen af denne eksport varetages af det tyske datterselskab Friland J. Hansen, mens Friland i Danmark med hjælp af virksomhedens engelske salgsschef står for den resterende eksportomsætning.

En stor del af Frilands eksport går til forarbejdningsindustrien i de modtagende lande.

De to største eksportmarkeder er Tyskland og Frankrig. På det tyske marked er salget fordelt på forskellige delstykker af økologisk gris til en bred vifte af kunder, mens eksporten til Frankrig stort set alene vedrører økologiske skinker til forarbejdningsindustrien. Salget til Frankrig sker i tæt samarbejde med ESS-FOOD i Frankrig.

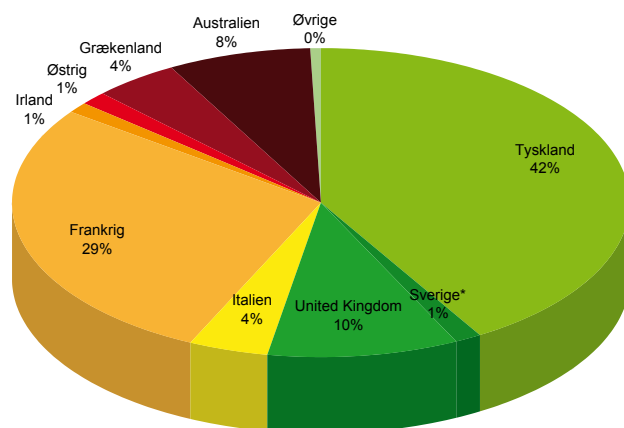
Storbritannien var tidligere et lukrativt marked for økologiske kamme til baconproduktion. Før og under finanskrisen faldt markedet dog meget, men vi har nu igen fået etableret et godt marked, der dog er noget mindre.

Australien er på meget kort tid vokset til at blive et vigtigt marked, som nu løbende modtager containere med kamme og skinker fra Frilandsgrise. Produkterne sendes frosne med skib til den sydlige halvkugle, hvor de forædles før salg i en større australsk detailhandelskæde.

I Irland afsætter Friland kamme til vores samarbejdspartner gennem mange år Oliver Carty, som blandt andet producerer bacon.

Til Sverige afsættes dansk økologisk svinekød til industrien og catering sektoren.

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



*Svensk producerede grise er ikke indregnet som eksport til Sverige.



UDVIKLING

Udviklingscentret kom for alvor i gang

Efter et længere tilløb blev 2010 året, hvor Udviklingscenter for Husdyr på Friland blev til virkelighed. Centret er stiftet i samarbejde mellem Friland og Dyrenes Beskyttelse og allerede ved årets begyndelse blev agronom Simme Eriksen ansat som projektleder. Han er tidligere husdyrbrugslærer ved Den Økologiske Landbrugsskole på Kalø og har arbejdet med Frilands- og øko-grise i de seneste 20 år.

Siden hans ansættelse har hans vigtigste opgave været at sammensætte de projekter, som Udviklingscentret skal arbejde med i de kommende år og – ikke mindst – sikre finansieringen gennem ansøgninger til udviklings- og forskningsfonde.

Centret er allerede nu blevet en del af en række ansøgninger og projekter og har sammen med Videncenter for Landbrug fået sin første bevilling.

Udviklingscentrets demonstrationslandbrug, Risbjerg på Fyn, holdt i september rejsegilde på en bygning, som i fremtiden vil gøre det lettere at modtage gæster på landbruget.



Skovgrisene roder – som forsøg

De første 100 Frilandsgrise fik i år lov – som et forsøg – til at rode i skovbunden hos Frilandsproducenterne Karsten Olesen fra Ejstrupholm og Carsten Poulsen fra Sørvad.

Med hjælp fra Udviklingscentret har Friland samarbejdet med Irma om at udvikle Skovgrise, som et nyt produkt i supermarkedskædens butikker. Forsøgsproduktionens 100 grise har over en kortere periode været solgt i 32 butikker.

Falder salget heldigt ud, har Friland besluttet at øge produktionen så Irma-kunderne oftere kan få Skovgris til middag.



Forsøg med hamp til øko-grisene

Økologiske svine- og fjerkræproducenter har en særlig udfordring, når det gælder om at sikre protein i foderet til grisene. Kartoffelprotein findes endnu ikke i økologisk udgave, og raps er en vanskelig afgrøde at dyrke i det økologiske sædskifte.

Derfor har Videncenter for Landbrug interesseret sig for at bruge hamp, som et alternativt fodermiddel. Hamp passer godt ind i et økologisk sædskifte og indeholder både fibre, olie og protein.

Svenske undersøgelser har tidligere vist, at hampprotein har en god fordøjelighed hos grise, og i det forløbne år har forsøg på Risbjerg Landbrug yderligere bekræftet tesen om, at hampkager egner sig som proteinkilde i foder til grise. Målet er derfor nu, at Videncenteret i samarbejde med Udviklingscenter for Husdyr på Friland skal gennemføre yderligere forsøg med brug af hamp som fodermiddel.



SCENTRET

Udviklingscentret har fokus på hangrise

En af de større opgaver, som Udviklingscentret deltager i, er udvikling af en svineproduktion, hvor kastrering af hangrise ikke længere er nødvendig.



Centret er allerede nu med i flere ansøgninger sammen med blandt andet Foulum, Videncenter for Landbrug og DMRI (tidligere Slagteriernes Forskningsinstitut). Udviklingsprojekterne falder i to dele: Dels forsøg på at detektere og frasortere de hangrise, som lugter. Dels finde metoder i primærlandbruget som kan bidrage til, at færre grise lugter – så der på længere sigt bliver mindre brug for at frasortere hangrise.

I efteråret deltog blandt andet projektleder Simme Eriksen og direktør Karsten Deibjerg i en studietur til Holland, hvor der er erfaring med at bruge den menneskelige næse til at finde lugtende grise direkte på slagtebåndet. Besøget resulterede i en beslutning om at forsøge at udvikle videre på metoden i håb om også at kunne bruge den i Danmark.

Grise giver ny energi

Svin skal bidrage til at nedbringe verdens CO₂-udledning. Det er et af målene med et udviklingsprojekt, som Udviklingscenter for Husdyr på Friland er en del af. Projektet skal undersøge mulighederne for at holde søer i områder, hvor der dyrkes bl.a. piletræer.

Idéen bag grisehold i energiafgrøder er, at grisene giver gødning til planterne, som samtidig sikrer mod nedsivning af næringsstoffer. Desuden giver de høje afgrøder gode levevilkår for grisene.

Projektet er en fortsættelse af et projekt, som allerede sidste år blev startet af Økologisk Landsforening og Videncenter for Landbrug. Udviklingscentrets leder, Simme Eriksen, bidrager bl.a. i formidlingen af projektets resultater.

Robuste økologiske søer

Det første større projekt, som Udviklingscentret skal deltage i, fik i 2010 det første bevillings-tilsagn. Projektet, der er ansøgt sammen med Videncenter for Landbrug, har til formål at finde gener i andre landes svinebestande, som kan bidrage til at danske økologiske svin bliver mere robuste og fungerer bedre i den alternative produktion.

Udviklingscentret vil primært søge i Sverige og Storbritannien efter arvelige egenskaber, som specifikt egner sig til svineproduktion, hvor søer og smågrise går på friland. Derefter er det målet at importere sæd eller avlsdyr til forsøgsproduktion i Danmark.

Projektet har et samlet budget på 1,76 mill. kr., hvoraf 160.000 kr. er egenfinansiering.



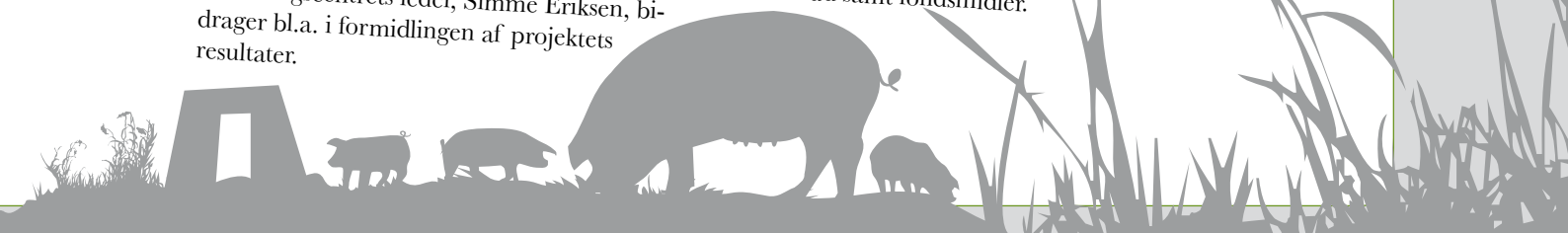
Udviklingscenter for Husdyr på Friland

Sammen med Dyrenes Beskyttelse stiftede Friland i 2008 Udviklingscenter for Husdyr på Friland. Formålet er at udvikle nye systemer og ny teknologi til produktion af husdyr på friland. Det skal øge produktiviteten og dyrevelfærdien med skyldig hensyntagen til miljøet og derved gøre produktionsformen mere attraktiv for nye producenter.

Udviklingscentret har fra starten valgt at fokusere på udendørs svineproduktion men kan principielt arbejde med udvikling af forholdene for alle landbrugsdyr på friland.

I 2009 indgik centret en aftale med Risbjerg Landbrug på Fyn, som nu er demonstrationslandbrug for Udviklingscentret.

Både Dyrenes Beskyttelse og Friland bidrager til centrets drift, mens udviklingsprojekterne primært skal finansieres gennem offentlige tilskud samt fondsmidler.



FRILANDS SELSKABER

Friland A/S

Stiftet 1992. Moderselskab for de øvrige Frilandselskaber, 100% ejet af Danish Crown. Bestyrelsen er sammensat af 4 repræsentanter for ejerne samt 6 repræsentanter for leverandører af økologiske dyr og Frilandsgrise. Tager sig af indenlandsk salg af både økologisk kød og Frilandskød. Varetager desuden eksport til oversøiske markeder, heriblandt Australien, samt eksporten til nogle europæiske markeder (bl.a. de britiske øer og Frankrig).

Friland J. Hansen GmbH

Frilands tyske datterselskab i Kiel, 100% ejet af Friland A/S. Står for køb og salg af økologisk kød på en række europæiske markeder (bl.a. Tyskland, Benelux, Østrig, Spanien, Italien, Grækenland og Tjekkiet).

Friland Polska SP z o.o

Polsk datterselskab, 100% ejet af Friland A/S. Varetager indkøb af dyr fra den polske produktion af økologiske grise. Selskabet har indtil videre én leverandør. Grisene herfra leveres til Friland J. Hansen.

Friland Food AB

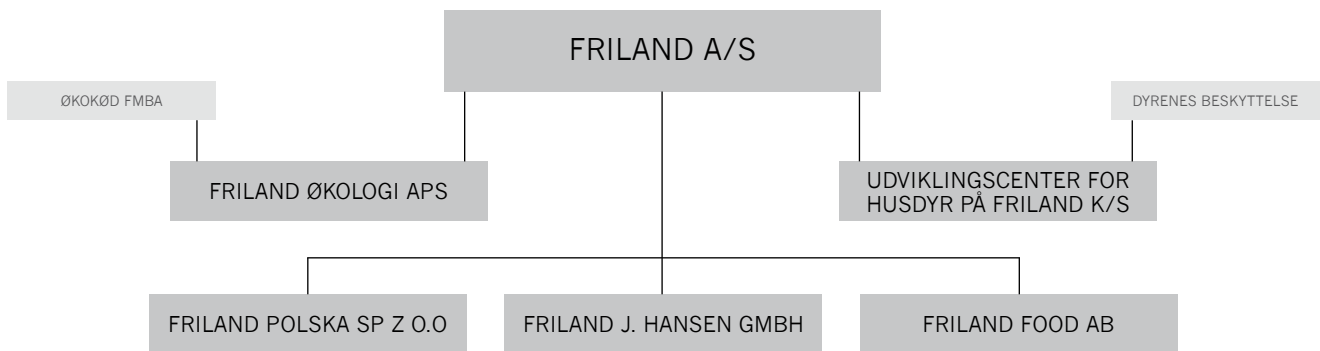
Svensk datterselskab, 100% ejet af Friland A/S, som varetager køb og salg af økologisk kød i Sverige.

Friland Økologi ApS

Økologisk markedsførings- og informationselskab. Ejet 50% af Friland A/S og 50% af den økologiske producentforening Økokød F.m.b.a., som gennem selskabet gennemfører fælles kampagner for økologisk kød – støttet af offentlige tilskud og fondsmidler.

Udviklingscenter for Husdyr på Friland K/S

Samarbejde mellem Dyrenes Beskyttelse og Friland A/S, som hver ejer 50% af selskabet. Centret igangsætter og deltager i projekter, som har til formål at udvikle produktionen af husdyr på friland. Projekterne finansieres af både private og offentlige midler.



FRILANDS BESTYRELSE 2009/2010



Bjarne Møller (formand)
Advokat



Nielli Simmelsgaard
Frilandsgrisproducent



Frode Flyvbjerg Kristensen (næstformand)
Økologisk mælkeproducent



Torben Langer
Frilandsgrisproducent



Bent Korsholm
Økologisk studeproducent



Erling Christensen
Landbrugsleder, limousineproducent



Gert Ladegaard Jensen
Økologisk svineproducent



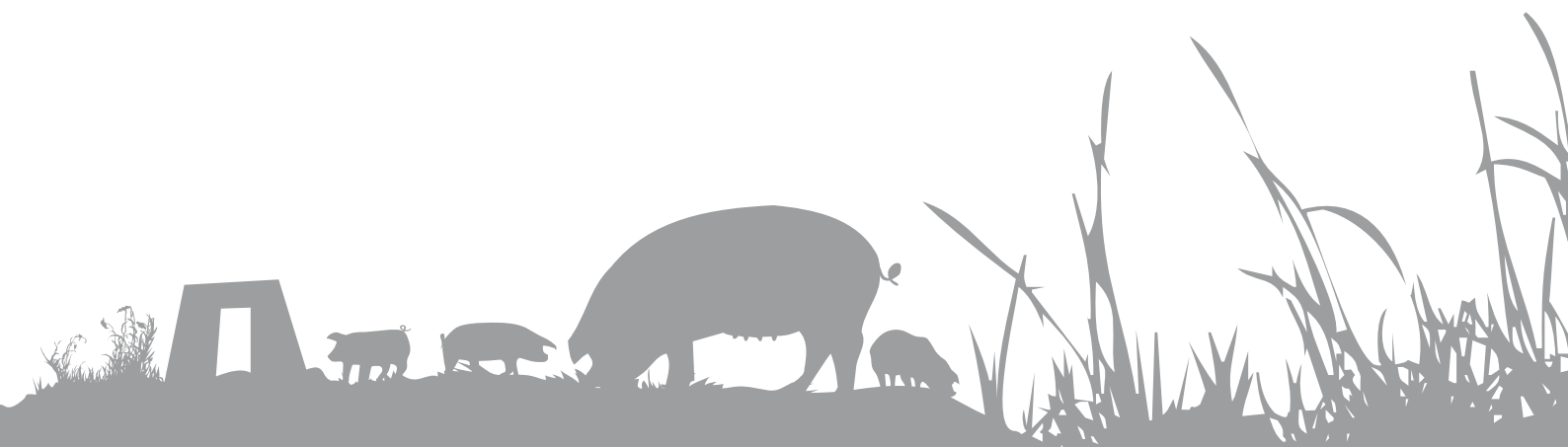
Erik Bredholt
Svineproducent, næstformand i Danish Crown



Nicolaj Pedersen
Økologisk svineproducent



Lorenz Hansen
Direktør for oksekødsdivisionen i Danish Crown



www.friland.dk