

INDLAND

Børnefamilier fravælger sprøjten

Egen eller familiens sundhed er det argument, der gennemgående vejer tungest, når børnefamilierne hiver økologiske varer ned fra butikshylderne. Og det er især fraværet af pesticid- og medicinrester samt tilsætningsstoffer, der er den vigtigste sundhedsfaktor for familierne, viser en ny undersøgelse blandt 2.045 repræsentativt udvalgte danskere, som FDB Analyse har foretaget for Coop og Økologisk Landsforening.

- Vi vil det bedste for vores børn. Så når man får sit første barn, sker der ofte en ændring i ens argumenter og motiver for køb af fødevarer. Undersøgelsen viser, at et stærkt motiv for børnefamiliernes fokus på økologi er at undgå flest mulige, potentielt skadelige stoffer. De bruger deres sunde fornuft og handler efter et forsigtighedsprincip om, at det er bedre at undgå disse stoffer helt end at satse på, at de ikke er skadelige, siger Gitte Hvoldal, projektleder, Økologisk Landsforening.

Det gælder ifølge undersøgelsen især inden for frugt og grønt-kategorien.

Økologisk Landsforening og Coop har gennem et par år samarbejdet om en kampagne, som er støttet af EU og Fødevareministeriet, rettet mod familier med børn i skolealderen. Målet er at fastholde familiernes fokus på økologi, når børnene begynder i skole. Salget af økologi til denne målgruppe er det seneste år steget med 67 procent.

- Vi vil gerne være med til at give mere viden om økologi videre til børnefamilierne, og derfor lægger vi også vægt på de mange andre argumenter for at vælge økologi i vores kampagne, siger CSR-chef hos Coop, Katrine Milman.

stp

Ost med brændenælde

Arla udvider ostemærket Klovborg med en ny efterårs- og vintervariant - en Klovborg med brændenælde og rosmarin. Osten der har lagret i seks uger har en mild smag, og den nye variant afløses af en forårs- og sommervariant i 2012.

Ideen bag det nye sæsonkoncept er at imødekomme forbrugernes ønsker om nye og anderledes smagsvarianter, som hele familien kan lide.

Det meddeles i seneste udgave af Mælkeritidende.

cab

PLANTER

Kørselsoptimering i marken

Aarhus Universitet har netop udgivet en Grøn Viden DJF Markbrug nummer 340 med titlen »Kørselsoptimering i Marken«. Den omhandler valg af kørselsretning, valg af rute og koordinering mellem samarbejdende maskinsæt.

kls

KVÆG

Indsatsen for bedre klov sundhed styrkes

Med klov sundhed indregnet i avlsindekset NTM kan kvægbrugeren nu gå mere direkte efter at forbedre klov sundheden i sin besætning via avl.

Klovproblemer er en stor udfordring i de danske kvægstalde. Moderne løsriftsstadler medvirker generelt til en bedre dyrevelfærd. Men netop klov lidelser har det med at spredes hurtigere i moderne staldsystemer, hvor køerne går frit rundt. Derfor er danske kvægbrugere også med helt i front, når det gælder nye løsninger af problemerne.

En af de langsigtede løsningsmodeller er at forbedre klov sundheden gennem avlen. Nogle dyr har stærkere og mere modstandsdygtige klove end andre. Det kan udnyttes, når man udvælger dyr til avl.

NTM-indekset er det avlsindeks, der sammenfatter avlsværdital for alle de væsentligste avlsegenskaber - bl.a. også yversundhed og frugtbarhed. Det betyder, at når kvægbrugeren skal vælge sæd til insemination af sine dyr, og han vælger sæd fra tyre med højt NTM-indeks, så er han sikker på at avle for bedre klov sundhed i besætningen.

Dansk Kvægbrug har arbejdet aktivt for bedre klov sundhed gennem flere år og har siden 2003 gennemført en række projekter på området. Det meddeles på landbrugsinfo.

cab

Oksekødet har fået et nyt look

Kreaturslagteriet i Hadsund i Nordjylland har investeret i to helt nye pakkeanlæg, der skal give produkterne en højere værdi og udvide kundegrundlaget.

AF ANNE KJÆRSGAARD KRØGH

På Hadsund Kreaturslagteri betyder udseendet noget. Derfor har virksomheden investeret i to helt nye pakkeanlæg, der ikke findes nogen til andre steder i landet. Kun to steder i Europa findes der lignende anlæg.

De to nye Sealpac RE 25 pakkeanlæg opererer med en helt nyudviklet teknik, der pakker kødstykkerne ind i en speciel folie, der er blank på oversiden og sort på bagsiden. Derefter forsegles folien og krympes i varmt vand, så indpakningen passer nøjagtigt til kødstykket.

Tidligere blev kødstykkerne pakket i poser, der også blev krympet og forsejlet, men kødstykker er ikke ens, så der var tit en del overskydende plastik, som kødsaften kunne trænge ud i. Det ser ikke indbydende ud, når kødet ligger i køledisken.

- På den her måde ser kødet mere færdigt og frisk ud, siger salgsdirektør Torben Hedegaard, der også understreger, at pakkerne nu er fastere og den nye, blanke folie, giver produkterne en flot farve.

Det skulle gerne være med til at øge salget og dermed efterspørgslen på produkterne fra Hadsund-slagteriet, der slagter dyr fra hele landet.

Dyrere varer og flere kunder

Den nye pakkemetode åbner også andre muligheder for slagteriet. De kan nu pakke mindre udskæringer og mere forædlede produkter. Det kunne for eksempel være bøffer, gullasch eller marineret kød.

- Mere forædling vil skabe en værdiforøgelse af vores varer, siger salgsdirektøren.

Med det nye anlæg satser slagteriet også på at øge kundegrundlaget. I dag er salget koncentreret omkring større detail-kæder og eksport, men med de nye, mere forædlede produkter satser slagteriet også på discount supermarkeder, supermarkeder hvor der ikke er en slagter-afdeling, købmænd og større tankstationer.

- Vi skal ikke konkurrere på prisen, men på kvaliteten,

siger salgsdirektøren og understreger, at det gælder hele produktionen lige fra udvælgelsen af de rigtige dyr, udskæringerne og forarbejdningen - og til den sidste finish med indpakningen.

- Vi er nødt til at udvikle os, skille os ud og være mere konkurrencedygtige, siger han.

Bedre arbejdsmiljø

En af de helt store grunde til den nye investering på mellem seks og syv millioner kroner er også de arbejdslettelser, det giver for slagteriets ansatte.

- Det er samtidig en investering i vores personale, siger salgsdirektøren, der glæder sig over, at de første meldinger fra de ansatte er meget positive.

Pakkesystemet er meget automatiseret, så medarbejderne undgår løft og andre tunge opgaver. For eksempel håndteres kødet kun én gang mod tidligere fem gange, når det skal pakkes i folien.

De nye pakkemaskiner er leveret af maskinvirksomheden Nemco, Brøndby, der er specialiseret i proceslinjer til fødevarerindustrien. De har også leveret udstyr til blandt andre Arla og Danish Crown.



Her viser adm. direktør Lars Olsgaard (t.v.), Nemco, og salgsdirektør Torben Hedegaard, Hadsund Kreaturslagteri, forskellen på den nye (t.v.) og den gamle indpakning. (Fotos: Anne Kjærsgaard Krogh)



Kødpakkerne fra Hadsund Kreaturslagteri har med det nye pakkesystem og nye folie fået et helt nyt look.

anne@landbrugsnord.dk
telefon 61 20 96 68

Husk jordbrugskalk



allene,

rtel

Den Europæiske Union ved Den Europæiske
Fond for Udvikling af Landdistrikter og Ministeriet
for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri har deltaget
i finansieringen af projektet.

dlg
adding value
to the green world