

## Nepal bliver selvforsynende med æg og kød

FAO har sat behovet for æg pr. indbygger pr. år i udviklingslande til 48 enheder. Behovet for kød som proteinkilde pr. indbygger pr. år er sat til 14 kg. Ministeriet for landbrug og husdyrudvikling i Nepal sagde, at landet producerer 548.000 ton kød og 1.61 mia. æg årligt, og ifølge nye data spiser en indbygger i Nepal 18,1 kg kød (2008: 9,8 kg og 2000: 9,7 kg) og 61 æg årligt, hvilket er langt over benchmarket.

Ministeriet bemærkede endvidere, at landet producerer æg til en værdi af 17 mia. RRP (ca. 876 mio. kr.) om året.

I Nepal produceres kyllinger kommercielt i 64 af landets 77 distrikter, og 55.871 mennesker beskæftiger sig med produktionen. Kommerciel slagtekyllingeproduktion startede i 1974.

Historisk har lavere priser bidraget til at gøre fjerkrækød til det foretrukne kød for forbrugere i udviklingslande, og fjerkrækød vil fortsat udgøre den største andel af yderligere stigning i forbruget pr. indbygger, og produktionen forventes at vokse yderligere.

PoultryWorld.net / jnl

## Tyson udvider fjerkræfabrik i Pine Bluff, Arkansas

Tyson Foods vil investere 48 mio. \$ (ca. 294 mio. kr.) som en del af tilsagnet om at fremskynde den langsigtede vækst i fjerkrævirksomheden og den fortsatte succes for fjerkræfabrikken Pine Bluff, Arkansas. Næsten 70 job vil blive skabt af projektet, som forventes afsluttet i slutningen af 2021.

"Efterspørgslen efter convenience kyllingeprodukter af høj kvalitet fortsætter med at vokse, og vi investerer i projekter, der imødekommer vores kunders og forbrugers behov" sagde Donnie King, adm. direktør og gruppepræsident for fjerkræ hos Tyson Foods. "Vi vil gerne takke Arkansas Economic Development Commission og Economic Development Alliance for Jefferson County for deres hjælp og støtte til dette projekt."

Projektet vil øge kapaciteten til anlæggets forarbejdningslinjer med varmebehandlede produkter, der til dels producerer kyllingefileter, kyllingestrimler, vinger med og uden ben samt luftstegte produkter. Investeringen omfatter også automatiserede processer til produktpakkelinjerne.

"Siden John H. Tyson så en mulighed i 1930'erne og udvidede sine lokale leverancer fra Nordvest Arkansas til St. Louis, Kansas City og Chicago, har Tyson Foods bygget sit navn på virksomhedens evne til tidligt at se et behov og udfylde det med et kvalitetsprodukt" sagde Asa Hutchinson, guvernør i Arkansas. "Næsten 100 år senere fortsætter familien og virksomheden traditionen, som har gjort livet bedre for de tusinder af mennesker, der har arbejdet for virksomheden, og de millioner af mennesker, der nyder deres produkter." Pine Bluff-anlægget og relate-

rede aktiviteter blev bygget af Tyson Foods og åbnede i 1991. Det fremstiller fuldt varmebehandlede kyllingeprodukter til foodservice og detailkunder, såsom købmandsforretninger og dastfoodrestauranter. Anlægget beskæftiger mere end 1.100 mennesker og betalte næsten 47 mio. \$ (ca. 288 mio. kr.) i løn i løbet af regnskabsåret 2020. Den årlige udbetaling til farmere, der opdrætter kyllinger til anlægget, var mere end 27 mio. \$ (ca. 165 mio. kr.). Virksomheden hævdede for nylig startlønnen på anlægget til mindst 15 \$ (ca. 92 kr.) i timen.

"Tyson Foods er et selskab, der har vokset sig stort med udgangspunkt i Arkansas, og det har for evigt ændret det økonomiske landskab i Arkansas" sagde Mike Preston, handelsminister og adm. direktør for Arkansas Economic Development Commission.

"Fjerkræproduktion er ansvarlig for omkring 25 % af landbrugsjobs i Arkansas, hvilket gør staten til en af de fem største slagtekyllingeproducentstater i landet. Denne udvidelse er en direkte afspejling af Tysons engagement i Pine Bluff-samfundet og den tillid, de har til vores arbejdsstyrke."

"Tyson Foods har været en økonomisk drivkraft i mange år i Jefferson County" sagde Allison J.H. Thompson, præsident og adm. direktør for Economic Development Alliance for Jefferson County, Arkansas. "Vi er glade for deres kommende udvidelse og har haft glæde af at arbejde sammen med deres team for at støtte dette projekt."

Virksomheden beskæftiger mere end 24.000 mennesker i Arkansas med en årlig lønudgift på mere end 1,4 mia. \$ (ca. 8,6 mia. kr.). Tyson Foods betalte fjerkræproducenter i Arkansas mere end 237 mio. \$ (ca. 1,45 mia. kr.) i regnskabsåret 2020 og anslår, at den samlede indflydelse i hele staten vil være på 2,1 mia. \$ (ca. 12,9 mia. kr.).

WattAgNet.com / jnl

# Kommunikation med forbrugerne er vigtigere end nogensinde



Af Vincent Guyonnet, DVN, Ph.D

Tidligt i pandemien blev det klart, at misinformation spredte sig meget hurtigere end sandheden. I Indien oplevede for eksempel

æg- og fjerkræbranchen et enormt fald i forbruget, da rygter om fjerkræ og coronavirus spredte sig som en vild ild på sociale medier. Det var endnu mere skadeligt, da folk blev frataget stor ernæring og essentielle næringsstoffer på det tidspunkt, hvor de havde mest brug for dem. Mens den indiske sektor reagerede hurtigt, måtte den stadig stå over for en hård kamp for at overbevise forbrugerne. Vi bliver nødt til at være bedre forberedt i fremtiden og også blive mestre på sociale medier.

## Bæredygtighed og sundhed i fokus

Ægbranchen står over for en række spørgsmål om f.eks. velfærds- og indhusningssystemer, kønsbestemmelse og aflivning af hankyllinger eller den generelle bæredygtighed af animalsk produktion, der er almindelig på tværs af kontinenter. Mens disse spørgsmål er ikke direkte relateret til pandemien, har forbrugernes holdning ændret sig under pandemien. I nogle tilfælde, især når det drejer sig om vores planets bæredygtighed og sundhed, har forbrugerne nu med egne øjne set nogle af de direkte konsekvenser af mindre trafikbelastning eller reduceret industriel aktivitet på miljøet. De vil nu være mere modtagelige for vores argumenter med hensyn til bæredygtighed, hvis vi er i stand til at kommunikere dem godt.

## Klimapåvirkning i perspektiv

For eksempel, når vi forsøger at tage fat på

spørgsmålet om klimænderinger og global opvarmning, er vi nødt til at hjælpe forbrugerne med at forstå indvirkningen af deres valg af fødevarer i forhold til nogle daglige rutinyper af adfærd. Alt, hvad vi gør, har indflydelse på miljøet eller potentialet for global opvarmning, og forbrugerne skal bedre værdsætte nogle af de nødvendige prioriteringer. Et æg har det samme globale opvarmnings-

potentiale som et 2-minutters mobiltelefonopkald eller at se tv i en time og 15 minutter. Mens ingen stiller spørgsmålstejn ved at se tv eller bruge mobiltelefonen, vil nogle gerne have, at vi reducerer vores forbrug af æg og andre animalske proteinkilder. Vi har brug for og skal gøre det bedre i kommunikationen med forbrugerne.

## Nye dygtige kokke

Endelig har det at arbejde hjemmefra i mere end et år og lave mad derhjemme produceret en hærskare af dygtige kokke globalt. Producentorganisationer, markedsføringsbureauer og ægvirksomheder har allerede udviklet en række ressourcer til at tilskynde og fremme forbruget af æg. Vi bliver nødt til at styrke og udvide denne type kommunikation og interaktioner med forbrugerne for yderligere at tilskynde deres nyopdagede kulinariske interesser.

jnl



Mange nye forbrugere af æg under pandemien

# Hvordan **innovation** ændrer ægbranchens forhold til forbrugerne

## Fra ny emballage til hjemlevering transformerer covid-19-pandemien, hvordan ægvirksomheder og forbrugere interagerer.



Af Vincent Guyonnet, DVM, Ph.D., på WattAgNet.com

Covid-19-pandemien har fremmet transformation inden for markedsføring af æg, det være sig i distributionskanaler, produktmix

eller forbrugernes holdninger til æg. Innovation har nok altid været en måde at tiltrække og fastholde forbrugere på, men pandemien vil sandsynligvis resultere i en række langvarige ændringer i ægbranchen.

Vi så bestemt mange innovationer tidligt i pandemien, da branchen samtidigt blev ramt af en enorm stigning i efterspørgslen efter æg i detail og mangel på emballagemateriale. Brug af æggebakker til forbrugeremballage kan måske ses som en meget simpel innovation, ikke desto mindre tillod det, at ægpakkerier straks reagerede på forbrugernes øgede efterspørgsel efter større indkøb og bragte enorm fleksibilitet til ægpakkerierne med det samme emballagemateriale, der blev brugt til en bred vifte af brands. Den eneste nødvendige ændring var de etiketter, der også kunne udskrives internt.

### Innovation behøver ikke at være kompleks og dyr

Alligevel har covid-19 også skubbet mange uden for deres komfortzone og har krævet, at ægbranchen hurtigt innoverer på forskellige måder for at imødekomme forbrugernes ændrede efterspørgsel. Virksomheder har udviklet nye måder at nå ud til forbrugerne på, såsom det dedikerede ægleveringssystem, der blev initieret af Brasiliens Man-

tiqueira Group, eller simpelthen indgået et samarbejde med madleveringstjenester for fuldt ud at komme ind i e-handelssegmentet. I betragtning af appellen af onlinebestilling og hjemmelevering, især til unge byboere, skal ægpakkerier ikke kun konkurrere i e-handelsarenaen, men innovere for at holde sig foran konkurrencen.

### Nye produkter

Imidlertid er det ikke kun emballage og leveringskanaler, hvor vi har været vidne til

innovation, det finder også sted i produktudviklingen.

Forbrugerne lærer meget mere, end de måske havde ønsket sig under pandemien, især hvad angår immunsystemet, antistoffer og god ernæring til at bekæmpe sygdomme, og ægbranchen har ikke ignoreret denne voksende interesse.

Canadas Burnbrae Farms Ltd. har for eksempel i april 2021 lanceret et ægbaseret produkt, der er klar til at drikke, specielt designet til at reagere på denne nyligt opståede forbrugersinteresse. I den nærmeste fremtid vil vi se flere ægprodukter med anprisninger om sund immunsystemfunktion.

### Hvad kan være det næste skridt i æginnovationen?

Måske bør ægbranchen overveje, hvordan man kan øge synergierne mellem detail- og foodservicekanalerne. Vi ser muligvis nogle licensaftaler mellem foodservicekæder og ægproduktvirksomheder for at gøre nogle kendte brands til foodservices tilgængelige i detailhandlen. Eller vi kan se ægproduktvirksomheder, der kommer helt ind i fødevarerindustrien og forarbejdningssektoren med premium måltider og restaurantlignende tilberedte retter, der bliver solgt i detailhandlen.

jnl



Nye drikkeklare ægprodukter fra Burnbrae Farms i Canada

## Brasilien reviderer udsigterne for produktion af fjerkrækød

Fjerkræproduktionen i Brasilien vil bremse op i år, da produktionsomkostningerne bliver højere end forventet. "Omkostningsniveauet var højere, end vi forventede, og det økonomiske opsving i de første måneder var under vores forventninger. Alligevel taler vi ikke om et fald i produktionen i forhold til sidste år, men en afmatning i væksten, sagde Ricardo Santin, præsident for Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA).

For at omgå omkostningerne har virksomhederne truffet nogle foranstaltninger såsom at reducere indsætningerne af slagtekyllinger og forkorte gennemsnitsalderen for slagtede kyllinger. Nu taler staten Rio del Sul, en af de største fjerkræproducerende stater i landet om at reducere indsætningerne på fjerkræbedrifter med 30 %, 15 % eller 10 % afhængigt af det marked, hvor virksomhederne sælger deres produkter. De mest eksponerede producenter er dem, der leverer til hjemmemarkedet, mens eksportører måske holder længet, fordi valutakurseffekten hjælper med at lindre en del af omkostningsstigningen. Efter Santins opfattelse vil de strammeste måneder være april og maj, da masser af majs uden for sæsonen ikke kommer ind på markedet. I juli forventer Ricardo Santin allerede en reduktion af omkostningerne og en større genoptagelse af det indenlandske forbrug. "Efterspørgslen fra hjemmemarkedet er aftaget, men er fortsat stærk, hovedsagelig på grund af substitutionsbevægelsen i proteinforbruget, der startede med corona-viruspandemien" minder han om.

Som et resultat blev udsigterne for produktionsvækst for 2021 revideret ned fra 5,5 % til 3,3 % ifølge ABPA.

EuroMeatNews.com / jnl

## Samarbejdsaftale underskrevet for at støtte fjerkræbranchen

International Egg Commission (IEC) and the International Poultry Council (IPC) har underskrevet en samarbejdsaftale for at styrke deres mangeårige forhold og støtte fortsat vækst i æg- og fjerkrækødbrancherne.

I henhold til den opdaterede aftale, der blev underskrevet af IEC-præsident Suresh Chitturi og IPC-præsident Robin Horel, vil organisationerne arbejde sammen inden for områder af fælles interesse, herunder zoonoser og fuglesygdomme samt biosikkerhed.

IEC-præsident Suresh Chitturi talte om samarbejdsaftalen: "Æg- og fjerkrækødbrancherne er perfekt positioneret til at støtte den voksende globale befolkning ved at levere protein af høj kvalitet til overkommelige priser, sikkert og bæredygtigt. Ved at samarbejde på områder af fælles interesse kan vi fremskynde vores brancher med potentiale til at støtte millioner af små og mellemstore iværksættere og skabe job for kvinder og i landdistrikterne, især i lande med lav- og mellemindkomster." IPC-præsident Robin Horel tilføjede: "På vegne af IPC er jeg glad for at underskrive denne samarbejdsaftale med IEC. At formalisere vores intention om at arbejde sammen på områder af fælles interesse giver mening for vores respektive medlemmer og brancher." Fjerkrækød og æg har været de produkter, der rapporterede om en stigning i produktionen i 2020 på grund af deres overkommelige pris, og efterspørgslen på de internationale markeder forventes at vokse konstant i løbet af de næste 10 år.

EuroMeatNews.com / jnl

## Langsom ekspansion på det globale marked for fjerkrækød

2020 var præget af den langsomste vækst i fjerkrækødproduktionen i de sidste 60 år, siger Meat Market Review 2020, der blev

offentliggjort for nylig af FAO. Der blev produceret 133,3 mio. ton kyllingekød i 2020, hvilket var en stigning på 1,3 % i forhold til 2019 og den laveste årlige vækstrate registreret siden 1960.

Alligevel repræsenterede det opnåede resultat en vigtig bedrift i lyset af det udfordrende miljø, der involverede produktion og handel under pandemien og under udbruddene af fugleinfluenza i Europa og Asien. Den relative tilgængelighed af kyllingekød og den kortere produktionscyklus var de to kritiske faktorer, der gjorde det muligt for kyllingekød at fungere bedre end oksekød og svinekød, der begge er i tilbagegang.

De største stigninger i kyllingekødproduktionen fandt sted i Kina, USA og Brasilien. Det anslås, at dette var drevet af den øgede efterspørgsel genereret af mangel og høje priser på svinekød, kinesisk kyllingekødproduktion er steget med mere end 5 % - noget, der kun var muligt takket være de nye investeringer, der flød ind i branchen fra 2019.

I USA var der en parallel, men marginal stigning i antallet af slagtede kyllinger og gennemsnitsvægten af disse fugle. Men branchen har også draget fordel af et pandemispecifikt statsstøtteprogram rettet mod producenter af landbrugsråvarer.

I Brasilien steg produktionen med 1,6 % og nåede anslået 14,3 mio. tons - på trods af stigningen i omkostningerne til basale input og markedsafbrydelser, både interne og eksterne. Det, der hjalp med denne vækst, var eksporten til Asien og Mellemøsten og den indenlandske forbrugeres vedvarende købekraft, der primært blev opretholdt af statslige pengeoverførsler til familier som et resultat af pandemien.

Det største fald i fjerkræproduktion blev rapporteret af Indonesien (-12 %) efterfulgt af Indien (-10,9 %).

EuroMeatNews.com / jnl

# Rapport fra **Watts webinar** om ”Hvad kan fjerkræbranchen forvente efter covid-19”

**Den 29. april holdt WattPoultry.com et webinar, hvor Will Sawyer, Lead Animal Protein Economist, CoBank i USA og Vincent Guyonnet fortalte om, hvordan efterspørgslen efter kyllingekød og æg har ændret sig på grund af covid-19 pandemien.**



Will Sawyer indledte med at sige, at der under pandemien er sket et skift i salgskanalerne til mere on-line, og et stort skift i forbruget til mere hjemme. Fjerkræbranchen var i stand til at holde produkter på hylderne hele tiden, og fjerkrækød blev

det mest populære animalske protein i 2020, men tabte førstepladsen som det mest handlede til svinekød, der strømmede til Kina. Han mente også, at covid-19 vil drive teknologisk udvikling.

Kina øger importen af korn. Produktionen af fjerkrækød er steget for at fylde hullet efter afrikansk svinepest.

Importen af korn til Kina skifter fra korn til humant forbrug til korn til foder til dyr, så importen af kød i Kina vil nok falde om 3-4 år.

## Prisstigninger

Det har næsten ikke været prisstigninger på foder fra 2012 til 2020, men priserne på foder stiger meget i 2021. Lønninger og andre omkostninger stiger også i USA. Han sagde, at april 2021 bliver en af de mest profitable måneder for kyllingebranchen i USA.

## Ændret forbrugeradfærd

I USA skete der et dramatisk fald i forbruget væk fra hjemmet i løbet af nogle få dage i 2020 på grund af covid-19, og det betød ændrede forsyningskanaler.

Will Sawyer forventer store ændringer i produktionsmetoder, og måden varerne sælges på, for det bliver et krav fra forbrugerne.

## Bæredygtighed

Will Sawyer sagde, at fokus på bæredygtighed er steget enormt.

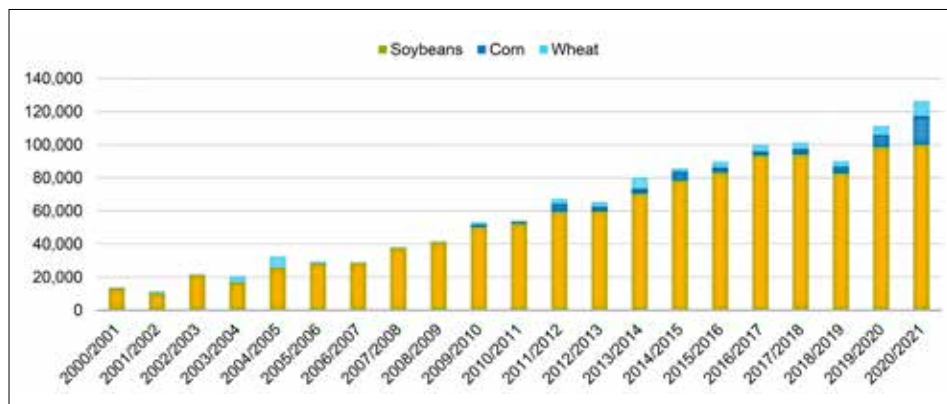
De største kødfirmaer driver udviklingen, og så siver det ned til de mindre firmaer.

Det er svært for kyllingekød at forbedre klimapåvirkningen, fordi det ligger så lavt allerede.

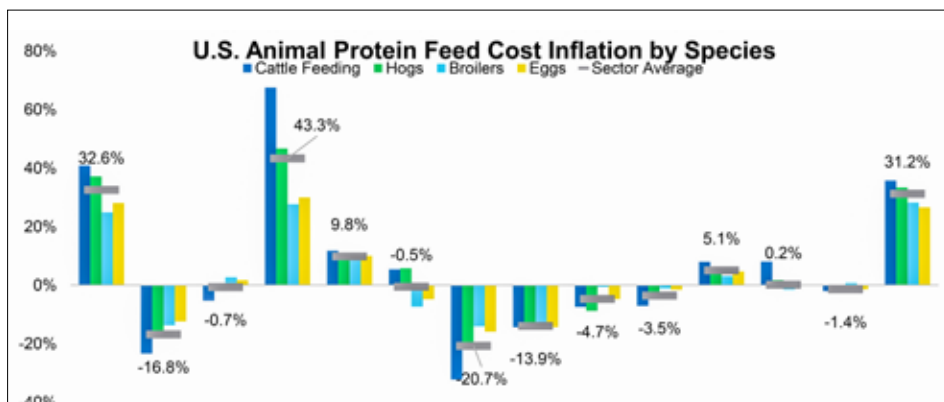
Will Sawyer sagde, at den amerikanske animalske produktion påvirker klimaet mindre end produktionen i mange andre lande, men der er nok nogle lande, der ligger endnu bedre.

I fjerkræ kan man ikke fokusere på det enkelte dyr, men skal arbejde på flokniveau.

Han sagde, at når det handler om klimapåvirkning er det især foderforbrug, sygdomme og dødelighed, der virkelig betyder noget. Man vil begynde at indføre robotter i år både på farmene og på fabrikkerne, og ensartet-



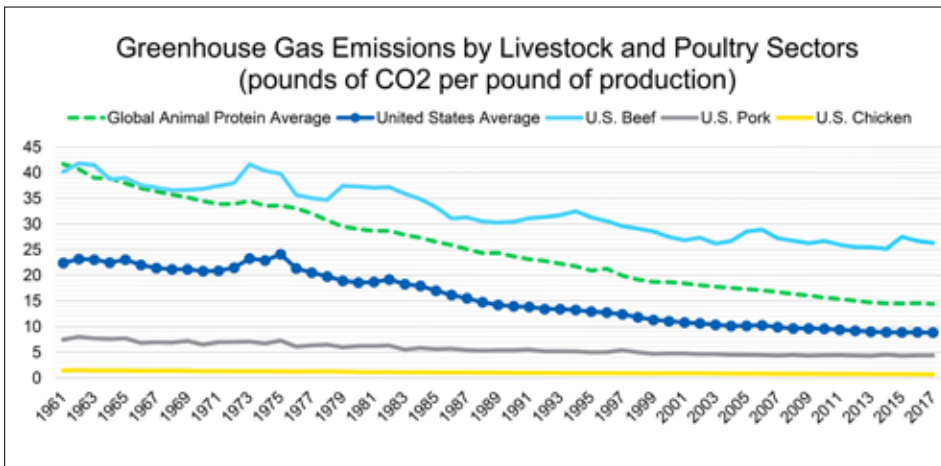
**Figur 1: Udviklingen i Kinas import af korn (1.000 tons)**



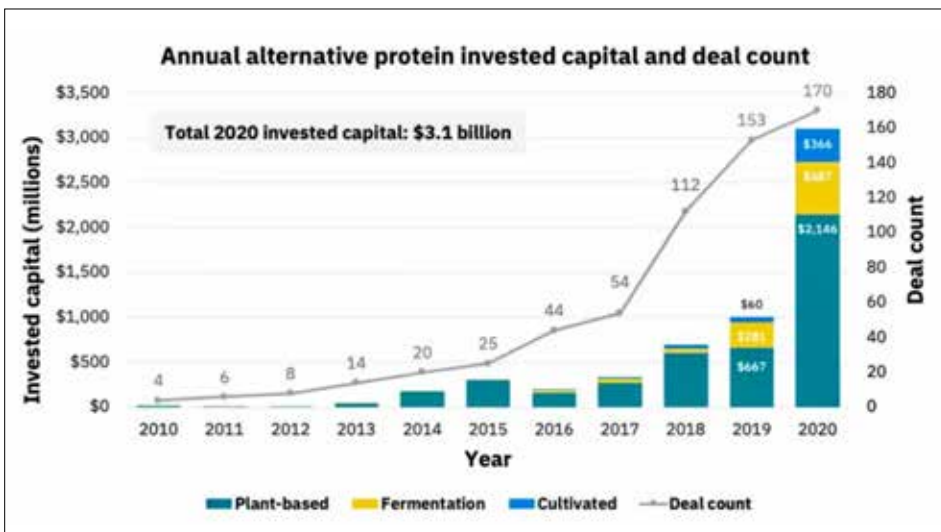
**Figur 2: Udviklingen i priserne på dyrefoder i USA**



Figur 3: Forbruget væk fra hjemmet faldt dramatisk i USA i 2020



Figur 4: Udviklingen i forskellige sektors klimapåvirkning



Figur 5: Udviklingen i investeringerne i alternative proteiner

hed bliver stadig vigtigere specielt hos dem, der producerer store kyllinger. Han forudser ikke færre ansatte, men ansatte i andre funktioner, og mangel på arbejdskraft på restauranter vil betyde øget efterspørgsel på mere forarbejdede produkter. Han opfordrede til øget digitalisering i hele kæden, for bæredygtighed skal hænge sammen med produktivitet.

### Alternative proteiner

Will Sawyer sluttede af med at sige, at de alternative proteinfirmaer har fået mange penge til investeringer i de senere år, og specielt i 2020 steg investeringerne voldsomt i den sektor.



Vincent Guyonnet fortalte om, hvad ægbranchen kan forvente efter covid-19 pandemien. Han sagde, at pandemien havde sat fokus på medarbejdernes sikkerhed og mulighederne for at arbejde

hjemmefra.

Der havde været mangel på æggebakker under stort set hele pandemien, fordi salget i detail var steget voldsomt, desuden er on-line handel og madlavning hjemme steget kraftigt.

### Udvikling i ægproduktionen

Fra 1999 til 2019 er den globale ægproduktion steget med 68,2 %, mens den globale befolkning 'kun' er steget med 27,2 %.

Fra 2009 til 2019 er den globale ægproduktion steget med 20,6 mio. tons eller 32,7 %. Kun kyllingekød har med 42,2 % haft en større vækst.

Asien står for en stor del af ægproduktionen og forbruget.

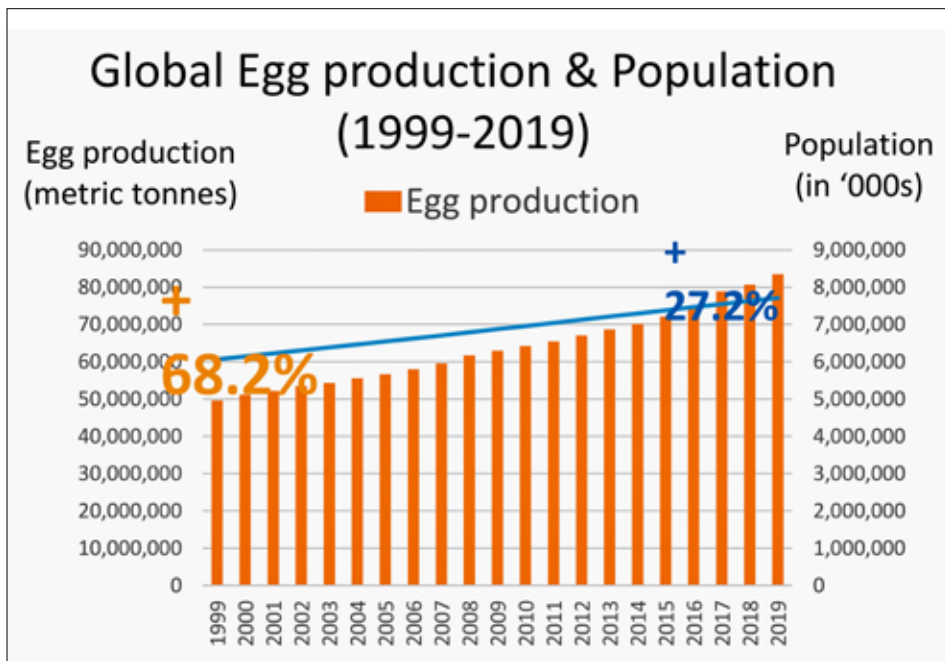
Nogle lande i Asien har meget højere forbrug af æg end resten, så der er plads til stigninger.

Vincent Guyonnet sagde, at de internationale organisationer forventer stor vækst i 2021, især i Asien.

### Big data

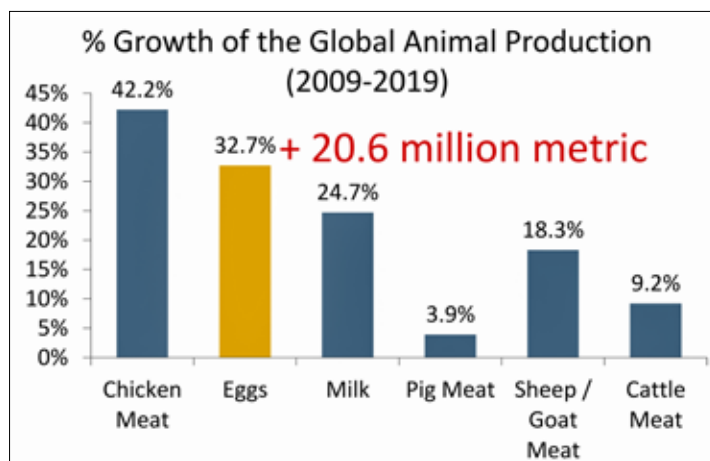
I dag er kun omkring 10 % af data er til rådighed til at uddrage tendenser fra.

Vincent Guyonnet mente, at der vil komme mere teknologi og sensorer i ægbranchen, nåde på farmen og i hele kæden, og real tids sensorer vil kunne forudsige drop i ægproduktionen om 2-4 dage.

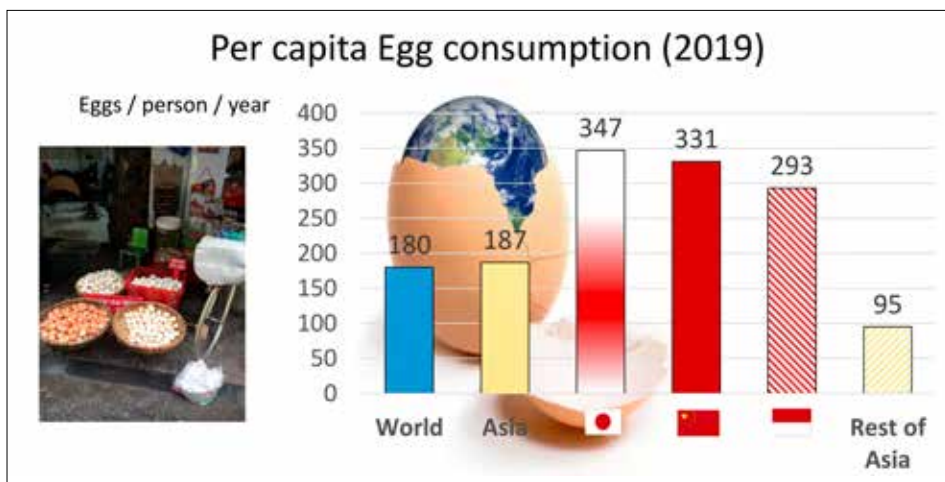


**Figur 6: Udviklingen i den globale ægproduktion og befolkning**

**Figur 7: Stigningen i den globale produktion af nogle animalske proteiner i perioden fra 2009 til 2019**



**Figur 8: der er stor forskel på forbruget af æg i landene i Asien**



Big data vil hjælpe til bedre design af husene mm, og i 2050 vil hver farm i gennemsnit generere 4,1 mio. datapunkter gennem IoT (Internet of Things) -senser og enheder. Han sagde, at pandemien vil resultere i:

- Fremrykning af automatiseringen af dataindsamling og analyse = SMART DATA
- Mangel på arbejdskraft, arbejdstageres sikkerhed og forbrugernes krav vil skabe mere automatisering = SMART
- ARBEJDE
- Et stort udbud af bæredygtige fødevarer vil blive udbud hele tiden = SMART VÆRDIKÆDE

#### Nye digitale muligheder

I dag er mere end halvdelen af verden befolkning aktive på sociale medier, og vi kan derfor interagere direkte med forbrugerne, og dermed undgå de meget store supermarkeds kæder.

#### Markedsføring af æg

I Kina er der en national tendens, hvor salget skifter fra salg af æg i løs vægt til salg af æg i flotte æggekapper.

Vincent Guyonnet forudser mere segmentering af markedet og markedsføring rettet mod specifikke forbrugergrupper.

- Lokalt produceret
- Mere segmentering
- Berigede æg og specialæg

Størstedelen af den international handel med æg er fra nabolandene til Tyskland og Singapore.

Nogle få lande, f.eks. Uzbekistan, baserer deres ægproduktionen på eksport.

#### Ægprodukter

I 2019 blev kun 10 % af æggene forarbejdet, men andelen varierer meget fra land til land, hvor Japan ligger helt i toppen, mens landene i Afrika helt i bunden, men andelen af forarbejdede æg vil stige i de kommende år.

Der vil komme en lang række nye produkter til både foodservice men bestemt også til detail.

Fremover vil man se større investeringer i ægprodukter for at få forædlede produkter, der giver højere pris.

#### Innovation

Der var stor innovation i starten af pandemien, og man fandt ud af at bruge de samme



**Figur 9:** I Kina er der en national trend mod salg af æg i flotte æggebakker



**Figur 11:** Mere segmentering i markedet

**Figur 12:** Større andel af berigede æg eller æg med andre anprisninger



**Figur 10:** De fleste æg sælges på det lokale marked

bakker til flere produkter – det var kun mærket/labelen, der var forskellig, og den kunne men selv trykke. Der blev også udviklet nye salgskanaler i bl.a. Brasilien og Kina, hvor pakkerierne leverer æg direkte hjem til forbrugerne. Man er også begyndt at se flere sundhedsanprisninger på nye ægprodukter, og synergi mellem foodservice og detail.

**Dyrevelfærd og klima**

Vincent Guyonnet sagde, at dyrevelfærd er kommet for at blive. Han sagde også, at 1 æg har en klimapåvirkning på ca. 0,125 kg CO<sub>2</sub>e, mens 1 times tv har en klimapåvirkning på ca. 0,88 kg CO<sub>2</sub>e, og 1 minuts opkald på en smartphone har en klimapåvirkning på ca. 0,057 kg CO<sub>2</sub>e. Klimapåvirkningen fra 1 æg svarer altså til at se tv i 1 time og 15 minutter eller at snakke 2 minutter på mobilen.

**Afslutning**

Vincent Guyonnet sluttede med at sige, at mange forbrugere er blevet erfarne kokke under pandemien, og de tør nu kaste sig ud i mere avanceret madlavning, og det bør ægbranchen støtte dem i.

## Carbon footprint of our daily life



Watching TV GWP:  
~ 0.088 kg CO<sub>2</sub> equivalent / hour



1 minute Smartphone call GWP:  
~ 0.057 kg CO<sub>2</sub> equivalent



**One egg GWP:  
1 hr. 15 minutes of TV watching  
2-min mobile phone call**

**Figur 13:** Den daglige klimapåvirkning



## Cherkizovo afslutter købet af Pit-Product fra Atria

Cherkizovo Group har afsluttet overtagelsen af Pit-Product, et russisk datterselskab af det finske kød- og fjerkræfirma Atria Group, meddelte de to virksomheder den 30. april.

Ifølge en meddelelse fra Atria var salgsprisen ca. 30 mio. € (ca. 223 mio. kr.), og effekten af den frasolgte forretning vil beløbe sig til 35 mio. € (260 mio. kr.) for Atria. Det Finland-baserede selskab sagde, at Pit-Product havde kørt med tab.

De to virksomheder havde tidligere offentliggjort den planlagte transaktion i februar. I marts blev transaktionen godkendt af Federal Antimonopoly Service ifølge en pressemeddelelse fra Cherkizovo.

Inkluderet i overtagelsen er to kødforarbejdningsanlæg med en kapacitet på 39.000 tons pølser, hotdogs og delikatesser. Transaktionen omfattede også logistikfaciliteter og varemærker, herunder Pit-Product-navnet.

"Vi er glade for, at to moderne anlæg med en så stor markedsandel i St. Petersburg og Leningrad-regionen er føjet til listen over kødforarbejdningsfaciliteter i Cherkizovo Group. Vi vil fortsætte med at fremstille produkter fra Pit-Product-sortimentet, som er populære blandt forbrugerne, og vi vil selvfølgelig bruge deres kapacitet til at producere pølseprodukter under vores brands Cherkizovo, Cherkizovo Premium og Pava-Pava" sagde Sergey Mikhailov, adm. direktør for Cherkizovo Group.

Atria havde ejet Pit-Product siden 2005. På det tidspunkt, hvor virksomhederne meddelte den planlagte transaktion, var der anslået 700 Pit-Product-ansatte.

Transaktionen inkluderer ikke Atria Ruslands

datterselskab Sibylla Rus LLC, der opererer inden for fastfood i Rusland. Ifølge WATT Poultry International Top Companies-placeringen er Cherkizovo Group det største fjerkræfirma i Rusland og den syvende største fjerkræproducent i Europa, mens Atria er det næststørste fjerkræfirma i Finland og den 43. største fjerkræproducent i Europa. Både Cherkizovo Group og Atria Group handles handels på børserne.

WattAgNet.com / jnl

## Oplever USA en mangel på stegt kylling?

Foodservice i USA oplever endnu en gang en stor mangel i forsyningskæden, denne gang på kylling, rapporterede flere store nyhedsforretninger i slutningen af april.

På et virtuelt møde den 28. april sagde Yum (moderselskabet til fastfoodrestaurantkæden KFC), adm. direktør David Gibbs, at "efterspørgslen efter den nye sandwich har været så stærk, at kombineret med en generel stramning i den indenlandske kyllingeforsyning, har vores største udfordring været at følge med efterspørgslen."

Manglen er tilskrevet alt fra stigninger i forbrugernes efterspørgsel til mangel på arbejdskraft i forarbejdningsvirksomhederne på grund af covid-19-pandemien.

De fleste restauranter, der har specialiseret sig i kyllingevinger eller pizza, havde allerede en stærk orientering mod take-away, hvilket gjorde det lettere at skifte under pandemien. I 2020 oplevede man en eksplosion i virtu-

elle brands, hvor alle fra Bloomin' Brands til Brinker International kom ind på levering af kyllingevinger.

Sandwicher med stegte kylling har også været meget populære hos forbrugerne efter krigen med kyllingesandwich i 2019. Popeyes Louisiana Kitchen og Chick-fil-A er fortsat branchens førende, men mindst seks andre store fastfoodrestaurantkæder har tilføjet en kyllingesandwich til menuerne siden begyndelsen af 2021.

I mellemtiden sagde Wingstop Inc's formand, Charles Morrison, på virtuelt møde den 28. april: "leverandører kæmper lige så meget som mange andre i vores branche med at ansætte folk til at slagte og forarbejde kylling, og det lægger dermed uventet pres på mængden af fugle, der kan slagtes og forarbejdes, og det påvirker levering af alle dele af kyllingen i USA negativt, ikke kun vinger." Kyllingeproduktionen var lidt nede i første kvartal 2021 sammenlignet med samme tid i 2020, ifølge data fra USDA.

Tom Super, talsmand for National Chicken Council, tilskrev forsinkelsen ekstreme vejforhold, herunder den ødelæggende vinterstorm i Texas tidligere på året.

"Kyllingeproducenter gør alt, hvad de kan for at overvinde Moder Naturs ødelæggende indflydelse, da hun med en vinterstorm, der kun ses én gang hver 100 år, hærgede i Texas og nærliggende stater, der er store kyllingeproducerende regioner" sagde Super.

"Det vil tage tid og kræfter at skulle erstatte de påvirkede forældredyrsflokke i denne region, men udbuddet bør snart komme tilbage til efterspørgslen."

USDA's månedlige vejede gennemsnit oversteg det treårige gennemsnit i april, hvilket betyder, at produktionen er ved at indhente efterspørgslen.

"Efterhånden som kyllingeproduktionen begynder at vende tilbage til et mere normalt tempo i produktionen i de kommende måneder, og der kommer et bedre forhold mellem udbud og efterspørgselsforhold, bør presset på markedet lette" tilføjede Super.

WattAgNet.com / jnl



## JBS køber det hollandske plante-baserede proteinfirma Vivera

JBS agter at udvide sin tilstedeværelse i den plantebaserede proteinsektor med den planlagte overtagelse af det europæiske selskab Vivera.

JBS annoncerede planerne på sin hjemmeside med investorerrelationer, og Vivera meddelte planerne i en pressemeddelelse. Begge erklærede, at der var indgået en aftale om JBS-køb af alle aktier udstedt af Vivera, som har en værdi på 341 mio. € (ca. 2,5 mia. kr.). "Denne overtagelse er et vigtigt skridt for at styrke vores globale plantebaserede proteinplatform" sagde Gilberto Tomazoni, adm. direktør for JBS, i en pressemeddelelse. "Vivera vil give JBS en plads i den plantebaserede sektor med teknologisk viden og kapacitet til innovation."

Vivera er det tredjestørste plantebaserede proteinfirma i Europa med hovedkvarter og tre produktionsfaciliteter i Holland. Virksomhedens oprindelse går tilbage til 1990.

Vivera producerer produkter under eget brand såvel som under private labels. Deres distribution når ud til mere end 25 lande med en betydelig markedsandel i Holland, Storbritannien og Tyskland.

I henhold til aftalen vil JBS administrere Vivera som en selvstændig forretningsenhed, og dets nuværende lederteam forbliver på plads. Alle tre produktionsenheder er også inkluderet i handlen.

"At gå sammen med JBS giver os adgang til betydelige ressourcer og muligheder for at fremskynde vores nuværende stærke vækstbane og Vivera-brandudvidelse" sagde Willem van Weede, adm. direktør for Vivera.

Med overtagelsen af Vivera vil brasilianske JBS styrke og forstærke sin egen plantebaserede produktplatform. JBS' nuværende tilbud af plantebaserede produkter inkluderer Searas Incrivel-sortiment, som er markedsleder inden for plantebaserede hamburgere, og Planterra Foods, der blev lanceret i USA under brandet OZO.

Afslutningen af denne transaktion, som blev enstemmigt godkendt af JBS bestyrelse, er

underlagt de sædvanlige betingelser for denne type transaktioner samt godkendelse fra de relevante konkurrencemyndigheder.

WattAgNet.com / jnl

## Hubbard investerer ekstra 20 mio. \$ i slagtekyllingeavl

Hubbard vil bruge 20 mio. \$ (ca. 123 mio. kr.) på at udvide og opgradere udviklings- og forskningsanlæg i Walpole, New Hampshire, med fokus på sundhed og velfærd hos forældredyrene.

"Hubbard startede med de fire Hubbard-brødre i New Hampshire for 100 år siden, og nu er vi der, hvor vi er i dag" sagde Mark Barnes, General Manager for Hubbard LLC. "Vi er nu et globalt avlsfirma, der leverer vores fugle over hele verden."

Udvidelsen vil muliggøre en forøgelse af både forskningsmuligheder og -kapacitet og vil fokusere på forbedringer i produktivitet, biosikkerhed, teknologi og innovation.

Projektet inkluderer opførelse af flere nye forsøgsfarme, herunder en avanceret farm til foderforsøg og "Centennial Farm", en ny farm til produktionsforsøg, der er opkaldt efter fejringen af Hubbards 100-års jubilæum.

"Vi planlægger at implementere nogle af de nyeste teknologier med hensyn til foderforbrug og kødudbytte" forklarede Barnes.

Anvendelsen af "life feed conversion" (LFCR) teknologi vil fokusere på yderligere optimering af de genetiske egenskaber for at hjælpe forældredyrene og deres afkom med bedre at omdanne foder til vægtøgning. Derudover vil virksomheden evaluere kødkvaliteten i kødlaboratoriet. Kun de bedst-ydende avlslinjer vil der blive avlet videre på i de næste generationer.

En eksisterende forsøgsfarm, forsøgsrugerier og forældredyrsfarm vil blive renoveret for at hjælpe virksomheden med at styrke deres strenge biosikkerhedsprogram. Som en del af eftermonteringsprojektet installeres den nyeste teknologi i rugemaskiner, klækkere, ventilation, belysning og udstyr.

"På forældredyrsniveau vil vi begynde at bruge mange af de nyeste teknologier og fuldt ud indarbejde genomiske teknologier i det, vi gør. Det er også vigtigt at huske, at vi er en landbrugsbaseret virksomhed. Vi skal faktisk håndtere fugle individuelt, vi er nødt til at føre gode optegnelser over hver fugl og dens familie, og vi er nødt til at sikre, at vi fortsætter med at vælge økonomiske og robuste egenskaber og eliminerer uønskede egenskaber" tilføjede Barnes.

Arbejdet med projektet begynder med det samme med planlagt afslutning til midten af 2022. Det opgraderede anlæg vil beskæftige 45 ekstra personer.

WattAgNet.com / jnl



# Rapport fra **Watts webinar** om ”Den nye forbruger – hvordan efterspørgslen efter kyllingekød og æg har ændret sig”

**Den 22. april holdt WattPoultry.com et webinar, hvor Chris DuBois, IRI, og David Hughes, Professor Emeritus i Food Marketing ved Imperial College London, fortalte om, hvordan efterspørgslen efter kyllingekød og æg har ændret sig på grund af covid-19 pandemien.**

de står for mere end en tredjedel af omsætningen og næsten hele væksten i branchen,

## Premium produkter

Under pandemien blev mange sendt hjem, og de lavede mere mad hjemme, og der skete et skifte til premium og super premium brands selv blandt lavindkomst-husholdninger, også folk der lever af food stamps, men de forskellige indkomstgrupper købte noget forskelligt. På trods af økonomiske udfordringer bruger nogle lavindkomst-husholdninger også penge på premium oplevelser derhjemme. Start-ups er dem, der oftest køber premium-varer for at erstatte restaurantoplevelsen med kvalitets-hjemmelavede måltider. Man købte nye kødudskæringer men også plantebaserede produkter.



**Chris DuBois** fortalte om trends, der vil forandre fjerkræbranchen. Han sagde, at 2020 har ændret meget, for mens salget i de amerikanske supermarkeder i 2019 steg med 2,2 % til 845,8 mia.

\$ (ca. 5.177 mia. kr.), så steg salget i 2020 med hele 11,4 % til 944,1 mia. \$ (ca. 5.779 mia. kr.).

Chris DuBois sagde, at fire makrotrends vil have langtidsvirkning:

- Selvsikre kokke
- Premium produkter
- Nye vaner og nye køkkenredskaber
- Handle udenfor butikkerne

## Selvsikre kokke

Nogle forbrugere ændrede meget på deres vaner, og de blev entusiastiske eller selvsikre kokke.

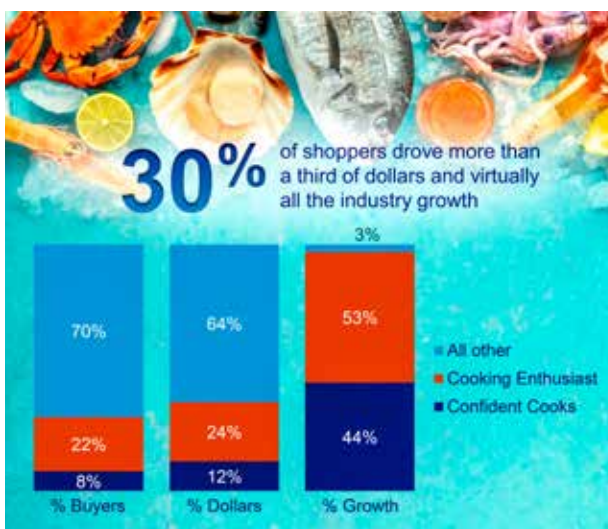
De selvsikre kokke udgør 8 % af de amerikanske forbrugere, men de står for 12 % af omsætningen og hele 44 % af væksten i detailsalget. De selvsikre kokke udvidede også deres repertoire, og hvor de tidligere købte 10,6 forskellige udskæringer, så køber de nu 18,4.

De entusiastiske kokke udgør 22 % af de amerikanske forbrugere, men de står for 24 % af omsætningen og hele 53 % af væksten i detailsalget.

Tilsammen udgør de 30 % af forbrugerne, og



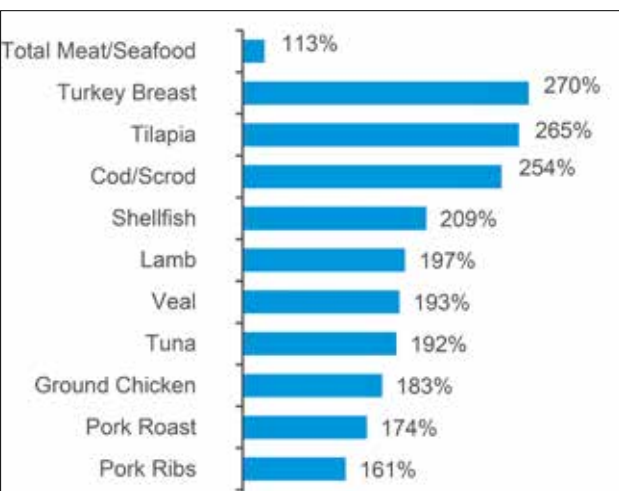
**Figur 1: Salget i supermarkederne steg kraftigt i 2020.**



**Figur 2: De entusiastiske eller selvsikre kokke stod for næsten hele væksten i branchen**

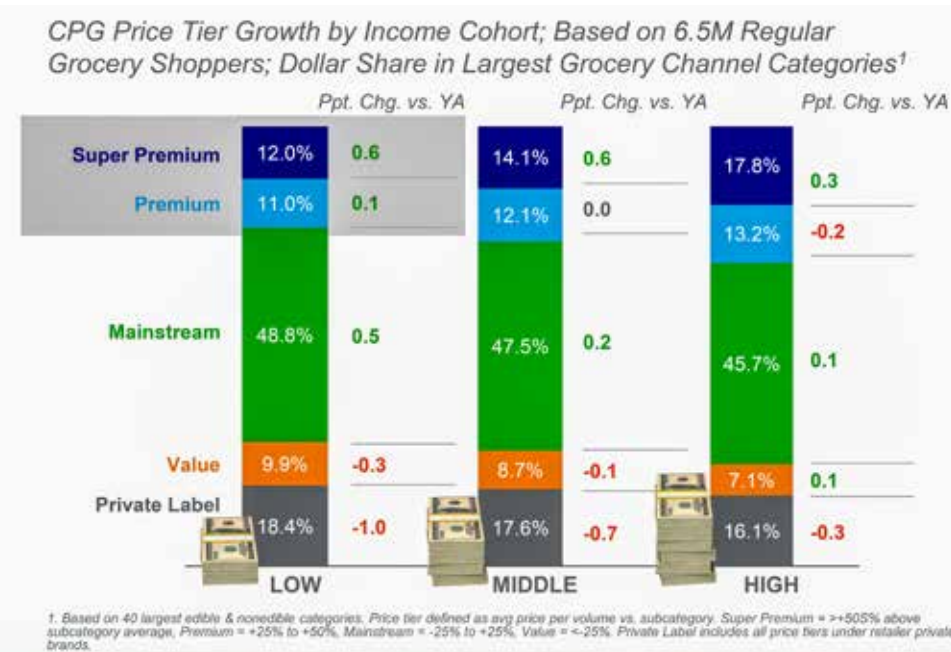
## For Confident Cooks and Cooking Enthusiasts, Increased Purchasing of Meat/Seafood Helped Drive Larger Baskets

While AO Consumers Were Increasing Baskets Outside of Meat/Seafood



**Figur 3: De entusiastiske eller selvsikre kokke køb af kød, fisk og skaldyr drev væksten i branchen**

**Figur 4: De hurtigst voksende typer af kød, fisk og skaldyr**



**Figur 5: Alle indkomstgrupper købte flere premium-produkter**

## Nye vaner og nye køkkenredskaber

Mange flere arbejder hjemme, det giver mange flere måltider hjemme eller lokalt. Mange fandt noget kreativitet, som de ikke troede de havde – nye opskrifter, nye råvarer, nye måltider, nye spisevaner (billigere strøm til middag end til aften). Det er sikrere, sjovere og billigere at lave mad hjemme – restaurantmad hjemme er billigere. Stigende salg af nye produkter til hjemmet f.eks. Air Fryers og trykkogere

## Handle udenfor butikkerne

E-handel sprang 5-6 år fremad. 16 % af husholdningerne brugte online som deres primære indkøbsmulighed under pandemien. 81 % af dem, der har handlet online, forventer at fortsætte på samme niveau eller end øge mængden, når samfundet åbner op igen. Forbrugerne handlede for 9 mia. \$ (ca. 55 mia. kr.) friske produkter online i 2020. Salget af kølet kød steg med 90 % i online salg og udgjorde 10 % af det samlede online salg af fødevarer. Salget af kødpålæg steg med 85 % i online salg og udgjorde 13 % af det samlede online salg af fødevarer. Influencers skubber på udviklingen. Store brand i butikkerne er ikke nødvendigvis store i e-handel. Chris DuBois afsluttede sit indlæg med at sige, at flere vil spise ude, efterhånden som flere bliver vaccineret. De selvsikre kokke betyder meget ved køledisken for kød, og de er et forbrugersegment, der godt kan lave et restaurantmåltid hjemme meget billigere (-30 %) end at købe det ude, og nu har mange flere lært det.



**David Hughes** fortalte om, hvordan han så, markedet for fjerkrækød og æg ville udvikle sig efter covid-19. I 2050 vil der være 9,8 mia. mennesker på kloden, og 80 % vil bo i Asien eller Afrika.

Her har de nu det laveste forbrug af kød, men de største vækstrater. David Hughes sagde, at væksten frem imod 2030 hovedsagelig vil ske indenfor fjerkrækød og æg. I de første to årtier i dette århundrede voksede det globale proteinforbrug med 40 %.

Fra 2020 til 2025, på bare 5 år, forventes det globale proteinforbrug at stige med over 15 %

Det store slag mellem de forskellige proteiner vil være mellem intensivt produceret kylling og intensivt produceret fisk.

### Resultater af pandemien

Under pandemien har flere fået et kæledyr, og dermed er markedet for premium kæledyrsfoder også steget.

I USA er det de lavestlønnede, der har haft det sværest, men i Storbritannien er husholdningernes opsparingen steget.

Dem, der ikke har så meget, vil have gode produkter, men de vil betale mindre, og det lægger pres på supermarkederne og på deres leverandører (producenterne)

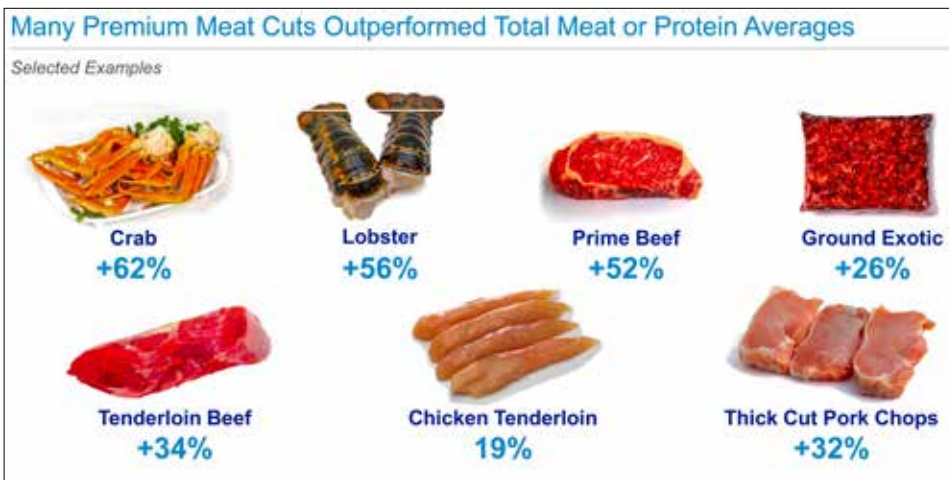
### Markedet for kyllingekød

Forbruget af fjerkrækød er steget enormt i USA over de sidste 60 år, og det passer godt til forbrugernes ønsker, og til de miljøbevidste borgere.

Nogle af driverne for væksten i forbruget af kyllingekød er for brugerne overkommelig pris, sundt og nærende, proteinindhold og kvalitet, alsidig, kan bruges som snack, let at tilføje smag, kan spises varmt og koldt, børn kan lide kylling, foodservice favorit, til at få fat på overalt, lokalt produceret (ofte), forbrugerorienterede produkter, stort produktsortiment og religionsneutral.

For en bevidst forbruger tæller det også, at kylling er klimavenlig (f.eks. lav CO2-aftryk), miljøvenlig (f.eks. indpakningsmaterialer), bæredygtig (f.eks. biodiversitet), dyrevelfærdsvenlig og sundt (f.eks. uden antibiotika, hormoner og covid fri).

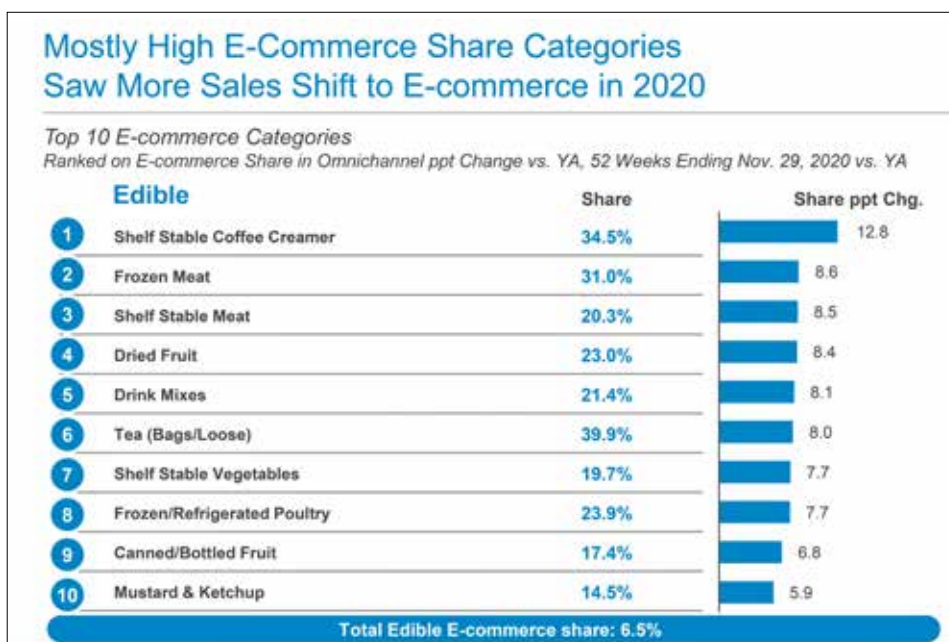
Hvordan vil du have din kylling? – Helst med tillægsord som: frilands, fra en specifik region eller kendt oprindelse, fra Farmer Juan, Boli-nao lokal kylling, sjælden afstamning (Silkie), langsomt voksende, økologisk, rig på omega-3, glad og/eller miljøvenlig.



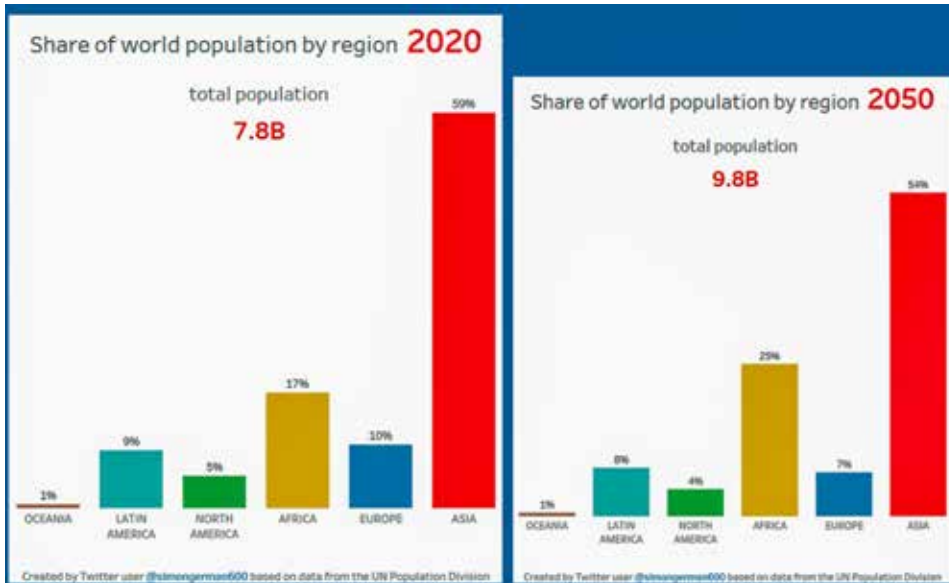
Figur 6: Mange premium kødudskæringer steg mere end gennemsnittet for kategorien



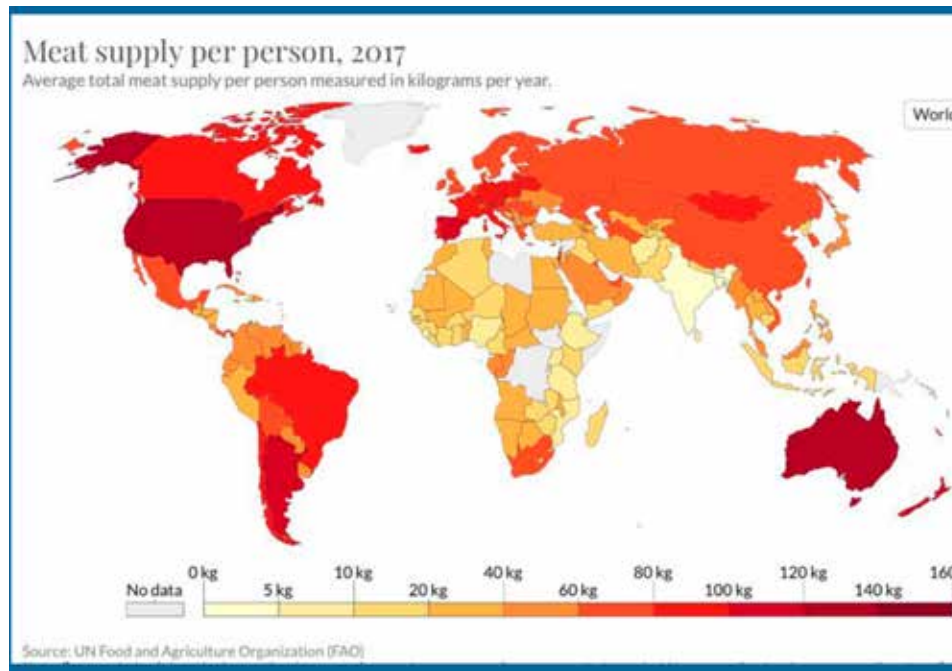
Figur 7: Salget af Air Fryers er steget voldsomt



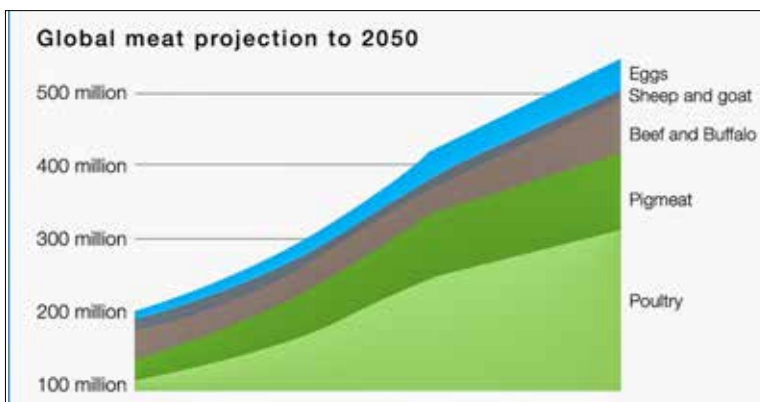
Figur 8: Produkt, der har den største markedsandel online



Figur 9: Den globale befolkning fordelt på verdensdele i 2020 og 2050



Figur 10: Forbruget af kød pr indbygger i verdens lande



Figur 11: Udviklingen af forbruget af kød og æg

PROTEIN CATEGORY	PERCENT INCREASE FROM 2018-2025 (%)
PLANT-BASED	14%
MEAT	23%
EGGS & DAIRY	26%
AQUACULTURE	74%
WILD CATCH FISHERIES	9%

Figur 12: Den forventede procentvise stigning i de forskellige kategorier af protein

### Fremtidige tendenser

Klimavenlige og klodevenlige diæter vinder frem.

Æg gør det godt klimavenligt. Kyllingekød er også ok.

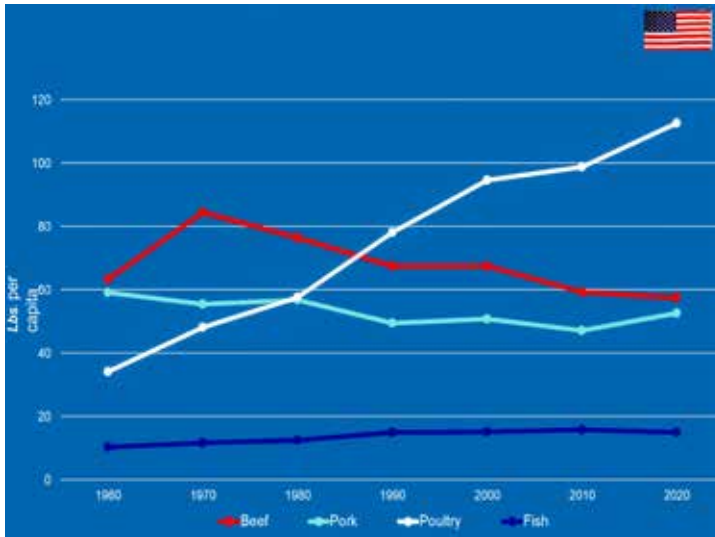
Der er begyndt at komme et socialt pres på ting, man ikke kan spise:

- Alt med palmeolie som ingrediens
- Kylling (æg) fodret med soja fra Brasilien
- Fisk, der ikke er bæredygtigt fremskaffet
- Alt kød / mælk med hormoner / antibiotika
- Mad produceret med slavearbejde
- Afgrøder, der har skadet jorden
- Vandintensive afgrøder
- Æg produceret af høner i bure
- Æg produceret med aflivning af haneekyllingerne
- Oksekød, der har ødelagt Amazonas
- Svinekød fra svin i båse
- Alt i en ikke-genanvendelig pakke

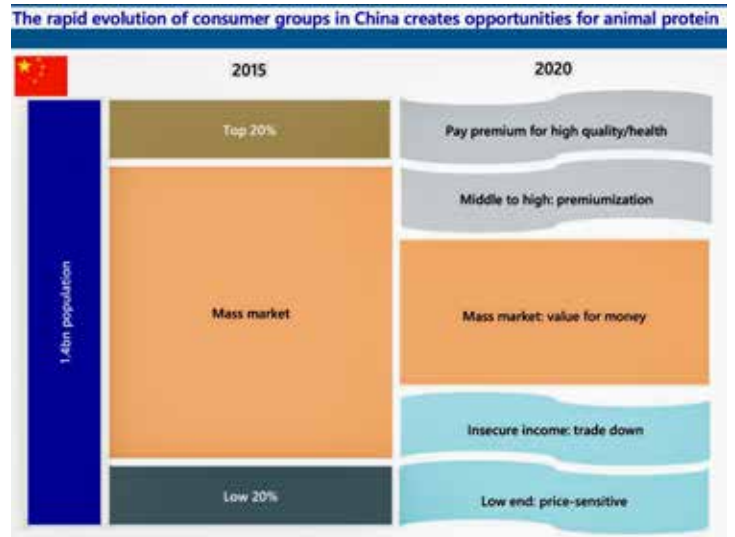
David Hughes sluttede med at sige, at man ikke får en merpris for at komme over baren, men det er en tilbudsvare, hvis man er under. Og så gentog han, at den største hindring for salget af æg, er den måde, de markedsføres på.

jnl

>>>



Figur 13: Udviklingen i forbruget af de enkelte kødtyper på det amerikanske marked



Figur 14: Der er nu stor segmentering på det kinesiske marked

Brand	Weight	Price	Price/kg
Willow Farm	1.1Kg - 1.5Kg	£2.47	£1.90/kg
Tesco	1Kg - 2.3Kg	£8.25	£5.00/kg
Sainsbury's	approx. 1.7kg	£19.37	£7.45/kg

Figur 15: Forbrugerne kan lide kylling med tillægsord

Consumers Like Adjectives with Their Chicken in Spain and Thailand!

Gama completa desarrollada en fresco y congelado

Pollo Antano

Pollo S-Pure

100% Fresh

Slow-Growing Chicken

Figur 16: Stor prisforskel på hele kyllinger i britiske supermarkeder

TOLEDANO

Onsen egg

温泉たまご

100% Fresh

Figur 17: Og iøjnefaldende emballage har altid kunne betale sig (men sørg for, at den kan genbruges)

## McDonald's Canada skifter midlertidigt kyllingeleverandører

McDonald's Canada sagde, at de midlertidigt vil skaffe bøffer til deres McChicken-sandwich fra en anden leverandør, og i den kommende tid vil kødet, der anvendes i sandwichen, ikke længere være fra kylling, der er opdrættet uden antibiotika.

I en erklæring til medierne sagde McDonald's Canada som et resultat af "igangværende forstyrrelser som følge af covid-19-pandemien" valgte det midlertidigt at skaffe McChicken-bøffer fra en "canadisk leverandør, der kunne klare opgaven."

"Som et resultat vil vi midlertidigt ikke leve op til vores globale forpligtelse til indkøb af kylling, der er opdrættet uden brug af antibiotika, der er vigtige for humanmedicin til vores McChicken-sandwich. Gæsterne vil ikke opleve nogen forskel i smagen, sikkerheden og kvaliteten af den McChicken, de elsker" sagde virksomheden.

"Hos McDonald's Canada er vi stolte af vores globale forpligtelse til at købe kylling, der er opdrættet uden brug af antibiotika, der er vigtige for humanmedicin, hvilket går ud over de canadiske lovkrav. Selvom vi midlertidigt ikke vil tilpasse os vores globale forpligtelse med hensyn til vores McChicken-sandwicher, kan vores gæster være sikre på, at den anvendte kylling opdrættes i overensstemmelse med canadiske lovgivningsmæssige standarder. Vi tilstræber at vende tilbage til at købe kyllinger, der er opdrættet uden brug af antibiotika, der er vigtige for humanmedicin, til vores McChicken-sandwich, så snart udbuddet kan indhente efterspørgslen."

Meddelelsen om McChicken-forsyninger med bøffer kom flere uger efter, at virksomheden meddelte, at den midlertidigt ville købe sine McNuggets fra en amerikansk leverandør. Denne beslutning blev også truffet for at holde leveringen kørende, mens den faste leverandør havde at gøre med komplikationer

fra covid-19. McDonald's Canada har købt sine nuggets fra Cargill-anlægget i London, Ontario, som suspenderede operationer fra 13. april til 23. april.

"Vi tilstræber at vende tilbage til en fuldt canadisk McNuggets-forsyning, så snart produktionen på anlægget i London, Ontario, sikkert kan genoptages og indhente efterspørgslen" sagde McDonald's Canada den 23. april.

WattAgNet.com / jnl

## BRF sælger aktiviteterne i Banvit og Nutrinvestment i Rumænien

BRF har afsluttet salget af deres aktiviteter inden for produktion af dyrefoder og rugeriet i Rumænien, som var en del af deres datterselskaber Banvit og Nutrinvestment.

BRF oplyste i en meddelelse til markedet, der blev offentliggjort på BRF Investor Relations-websiden, at Aalex System Group S.A vil erhverve 100 % af disse aktier til en købspris på 20,3 mio. € (ca. 151 mio. kr.), selvom BRF oplyste, at prisen vil blive genstand for justeringer til sidst, hvilket er almindeligt i sådanne transaktioner.

Meddelelsen blev dateret 4. maj og er underskrevet af Carlos Alberto Bezerra de Moura, økonomi- og investor relation chef i BRF. BRF meddelte i 2017 deres hensigt om at erhverve en andel på 60 % af Banvit, der har hovedkontor i Tyrkiet og er landets største fjerkræintegrator. Denne erhvervelse markerede BRF's adgang til det tyrkiske marked og blev gennemført gennem et joint venture mellem BRF og Qatar Investment Authority (QIA), Qatars statslige fond.

På det tidspunkt havde Banvit fem foderanlæg, fire rugerier og fem produktionsanlæg. Produktsortimentet inkluderer kalkun, delikatesseprodukter og dagligvarebutikker. Ved afslutningen af regnskabsåret 2020

fremhævede BRF's adm. direktør Lorival Luz en betydelig vending for virksomheden efter at være kommet fra et konsolideret nettotab på 4,5 mia. BRL (ca. 5,2 mia. kr.) i 2018 til en nettoindkomst på 1,4 mia. BRK (ca. 1,6 mia. kr.) i 2020.

På det tidspunkt bemærkede Luz, at en undersøgelse viste, at Banvit var det foretrukne brand blandt tyrkiske forbrugere, hvor 54 % af respondenterne i undersøgelsen sagde, at Banvit var deres præference.

BRF er ifølge Poultry International Top Companies Survey det næststørste fjerkræfirma i Brasilien og det tredjestørste fjerkræfirma i verden. I 2019 slagtede virksomheden 1,55 mia. slagtekyllinger.

WattAgNet.com / jnl

## Almarai investerer \$ 1,8 mia. i massiv af fjerkræproduktionen

Den saudiske fødevarer kæmpe Almarai vil investere 6,6 mia. SAR (ca. 108 mia. kr.) for at udvide deres fjerkrævirksomhed, der sigter mod at fordoble deres markedsandel i sektoren.

Udvidelsen vil blive implementeret i flere faser over fem år, sagde virksomheden i en meddelelse i starten af maj.

"Ekspansion vil fokusere på forskellige geografiske placeringer i Kongeriget for at forbedre biosikkerheden på fjerkræbedrifterne og fordele virksomhedens bidrag til økonomisk udvikling" sagde selskabet i en erklæring.

Projektet er en af en række store private sektorudvidelser, der er blevet offentliggjort i de seneste uger og kommer, da Kongeriget bevæger sig for at øge sin forsyningssikkerhed i kølvandet på corona-viruspandemien.

Den strategiske udvidelse af fjerkræsegmentet vil blive finansieret gennem internt genererede pengestrømme, sagde Almarai.

Arab News / jnl



# Rapport fra **IEC-webinar** om værdien af en bæredygtig forretningsmodel



**Den 20. april holdt International Egg Commission (IEC) et webinar, hvor David Nickell, VP Sustainability & Business Solutions hos DSM Animal Nutrition and Health og Vincent Gyonnet gav hver deres bud på værdien af en bæredygtig forretningsmodel**

**Figur 1:** Dagligvarer, der markedsføres som bæredygtige, øger værdien af CPG-markedet i USA (Forbrugeremballerede varer (CPG) er produkter, der dagligt bruges af gennemsnitsforbrugere, og som kræver rutinemæssig udskiftning, såsom mad, drikkevarer, tøj, tobak, makeup og husholdningsprodukter.)



**Suresh Chitturi**, formand for IEC, bød velkommen til webinar, der havde deltagere fra hele verden.



**David Nickell** sagde, at det verdensomspændende mål om bæredygtigt animalsk protein kræver nøjagtig måling og forbedring af klimaaftrykket.

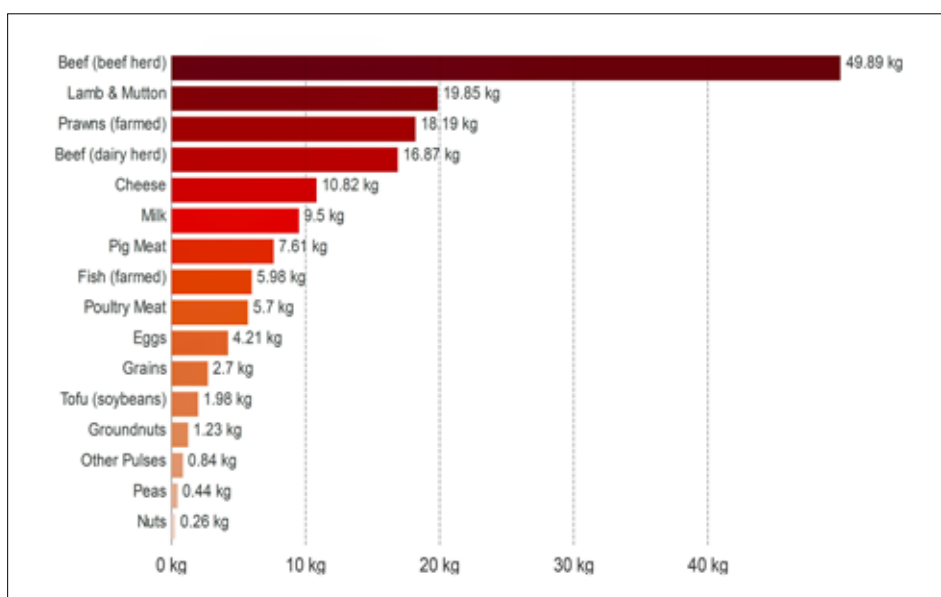
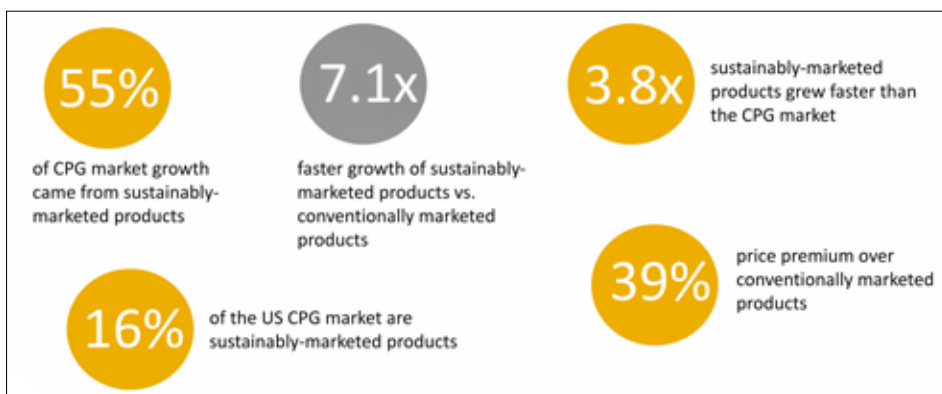
I den animalske produktion udgør foder 50-60 % af omkostninger og 50-80 % af klimapåvirkningen.

Den største påvirkning på bæredygtigheden og miljøet finder sted på farmniveau, og den er primært drevet af foderproduktion, fordøjelse og udskillelse af gødning.

Bevidste forbrugere lægger pres på fødevarerbrands og supermarkedskæder, investorer vil mindske risici og lægger også pres på fødevarerbrands, men politikerne sætter nye grænser for, hvordan farmene kan drives.

David Nickell sagde, at forbrugere kan yde et betydeligt bidrag til at reducere klimapåvirkningen ved deres valg af fødevarer, for mellem 10-30 % af en husholdnings klimaaftryk er fra fødevarer, og ca. 30% af forbrugere vil være villige til at betale for bæredygtige fødevarer.

67 % af forbrugere støtter en klimamærkning af fødevarer, og det kan føre til ændringer i indkøbsvanerne, for 64 % af forbrugere er mere tilbøjelige til at tænke positivt



**Figur 2:** Det globale gennemsnit af klimapåvirkningen for 100 g protein fra forskellige fødevarer. Kilde: Poore & Nemecek, 2018

på et brand, der kan demonstrere, at det har sænket klimapåvirkningen på sine produkter. Mærkning vil have en effekt, og ernæringsmærkning har vist sig at reducere kalorieindtag med 7 % og total fedt med over 10 %. Det er stadig usikkert, hvilken effekt en klima- og/eller bæredygtighedsmærkning vil have, men forskningsresultater viser en reduktion på 5 % i klimabelastningen i en persons kost.

Dagligvarer, der markedsføres som bæredygtige, vokser i USA hurtigere end markedet som gennemsnit, og forbrugerne er villige til at betale en merpris for disse produkter. I USA har pres fra det omgivende samfund fået slagtekyllingeproducenterne til at justere eller omlægge deres produktionsmetoder for at imødekomme forbrugernes efterspørgsel. Antibiotikaresistens blev et centralt spørgsmål om samfundsansvar og bæredygtighed, og der kom et stort pres for at fjerne eller reducere brugen af antibiotika fra den animalske produktion, og nu er et program for 'No Antibiotics Ever' fast forankret i den amerikanske slagtekyllingeproduktion, og producenterne kan efterkomme forbrugernes efterspørgsel. I USA udgør salget af No Antibiotics Ever kyllingekød 37 % af det samlede salg målt i værdi, og i løbet af 3 år er markedet vokset med gennemsnitlig 33 % om året.

David Nickell sagde, at kommunikation samt nøjagtige og pålidelige tal for miljøpåvirkningen kan øge værdien af bæredygtighed. Æg er tilgængelige og meget nærende og de sælges til en overkommelig pris, Æg har også et relativt CO<sub>2</sub>-aftryk pr. 100 g protein, men der skal mere end lave CO<sub>2</sub>-emissioner til. Fuld offentlighed og gennemsigtighed i klimapåvirkningen er nødvendig, så man kan være foran politikernes, myndighedernes, forbrugernes og investorernes forventninger. Nøjagtig måling og rapportering af det samlede klimaaftryk er nøglen til at blive sammenlignet med det regionale eller globale gennemsnit.

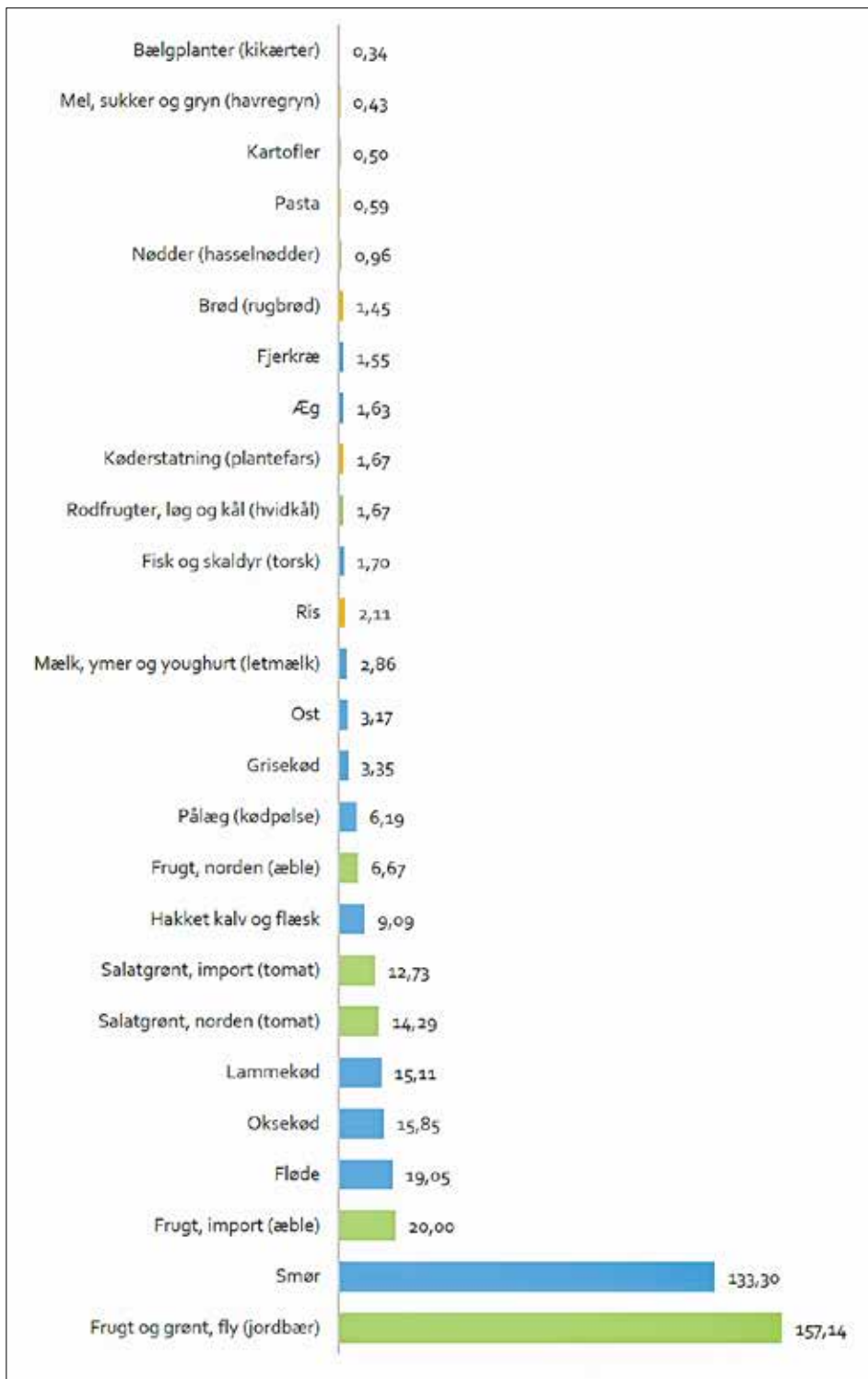
Det globale CO<sub>2</sub>-aftryk af æg er på 4,21 kg CO<sub>2</sub>e pr 100 g protein, mens de bedste nok kun ligger på under det halve.



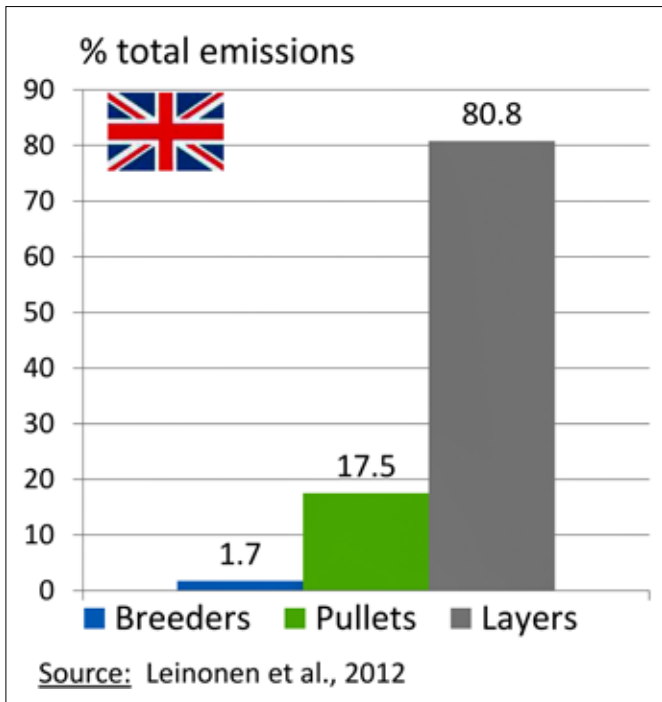
**Vincent Guyonnet** sagde, at de vigtigste faktorer, der bidrager til klimapåvirkningen i ægproduktionen, er:

- Fodersammensætning og foderingrediensernes oprindelse

>>

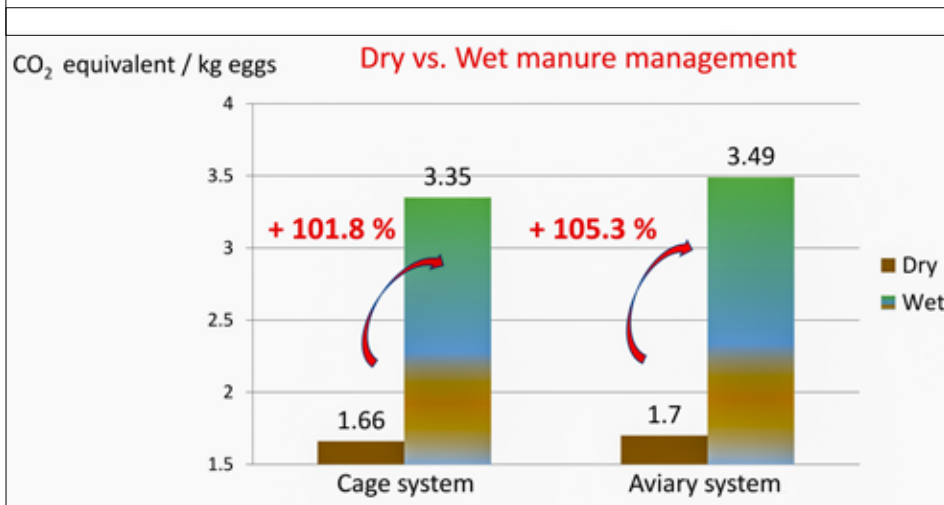
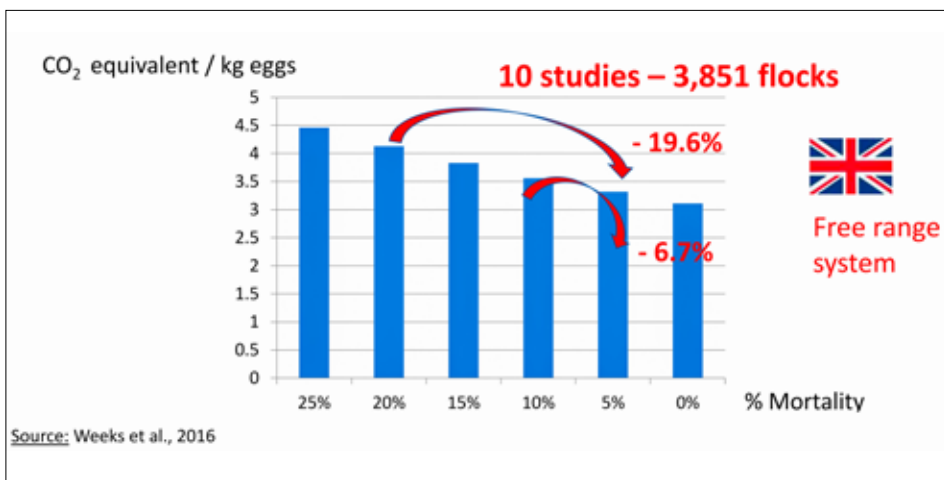


**Figur 3: Klimapåvirkningen for 100 g protein fra forskellige danske og importerede fødevarer. Kilde: CONCITO, 2019**



**Figur 4: Klimaaftrykket af æg i Storbritannien fordelt på forældredyr, hønniker og æglæggere i slutningen af '00'erne**

- Foderforbruget
- Management
- Dødelighed
- Gødningshåndtering
- Produktionsmetode



**Figur 6: Håndteringen og nærmere bestemt konsistensen af gødningen har stor betydning for klimapåvirkningen pr kg æg**

Hvor, afgrøderne til foder bliver dyrket, betyder meget, altså om det er på gamle marker eller nye marker, der lige er ryddet for skov eller savanne og taget i brug. Produktionsperioden har også stor betydning for klimaaftrykket.

Et fald i flokken dødeligheden kan betyde et betragteligt fald i klimaaftrykket pr kg æg. Vincent Guyonnet understregede, at ægproducenten har stor indflydelse på klimapåvirkningen gennem håndteringen af gødningen fra hønerne.

Ægproducenten kan bl.a. direkte påvirke emissioner på bedriftsniveau ved tiltage, der reducerer de mikrobielle anaerobe gæringsprocesser, inden gødningen udbringes. Gødnings sammensætning (pH, fugt, ufordøjet organisk stof, N-indhold) og opbevaringsform, temperatur, opbevaringslængde og tidspunktet for udbringning er stor betydning for produktionens samlede klimapåvirkning. Vincent Guyonnet sagde, at livscyklusanalysemodellen, der måler et produkts klimapåvirkning fra vugge til grav, har tendens til kun at blive udført på nationalt niveau og tilmed kun ret sjældent, hvilket betyder, at selv om denne fremgangsmåde kan give en vis vejledning i at reducere ægbranchens miljøpåvirkning på nationalt plan, kan den ikke hjælpe på specifikke bedrifter eller i individuelle situationer.

For at fortsætte med at blive mere bæredygtig og yderligere reducere miljøpåvirkningerne af ægproduktion har vi brug for smarte værktøjer, der giver os mulighed for at se konsekvenserne af beslutninger i realtid, for man kan kun forbedre det, man kan måle og har dokumentation for.

Vincent Guyonnet sluttede med at understrege, at man bør bruge internationalt anerkendte regler og metoder, men man bør tjekke de indlagte standardværdier, og han opfordrede til at bruge relevante globale databaser, som opdateres regelmæssigt.

## Cooper Farms overtager det fulde ejerskab af CW Egg

Cooper Farms har afsluttet overtagelsen af CW Egg, der producerer flydende ægprodukter. Overtagelsen blev offentliggjort den 3. maj.

Tidligere blev CW Egg drevet som et partnerskab mellem Cooper og Weaver-familierne. I 2014 købte de to familier Perham Egg-anlægget i Fort Recovery, Ohio for at hjælpe Cooper Farms med at få deres ægdivision til at vokse.

Cooper Farms administrerede allerede alle aspekter af CW Egg-anlægget, så overgangen forventes at være problemfri selv med udfordringerne ved covid-19.

"Denne placering har været en lidenskab for os på Cooper Farms fra starten" sagde Gary Cooper, driftsdirektør for Cooper Farms.

"Det passer bedst med fremtidens planer for alle parter om at bringe forarbejdning af flydende æg under Cooper Farms-paraplyen. Vi har et godt forhold til og respekt for Weaver Eggs-teamet og vil fortsætte med at gøre forretninger med dem."

Efter overtagelsen bliver CW Egg kendt som Cooper Farms Liquid Egg Products, et segment af Cooper Farms Egg Division.

"Vi er begejstrede for den nye forretningsvækst, vi ser i øjeblikket, og ser frem til at arbejde med flere fødevarerproducenter og foodservicegrupper i de kommende måneder og år" sagde Jeff Cutler, divisionschef for æg.

Købet af CW Egg er ikke den eneste planlagte udvidelse af æg på Cooper Farms. I februar 2020 gav Ohio Department of Agriculture tilladelse til Cooper Farms til at bygge et nyt ægproduktionsanlæg i Darke County, som forventes at have seks stalde, der vil rumme omkring 4 mio. høner. Et par måneder senere åbnede virksomheden et rekrutterings- og træningscenter i St. Henry, Ohio.

Cooper Farms blev grundlagt i 1938 i det nordvestlige Ohio. Virksomheden leverer en række varmebehandlede og ready-to-cook kalkun-, skinke- og kyllingeprodukter samt skalæg og flydende ægprodukter. Ifølge WATT Poultry Global Top Companies-placeringen er Cooper Farms den 23. største ægproducent og 5. største kalkunfirma i USA

WattAgNet.com / jnl

## Bachocos nettosalg steg med 23 % i første kvartal

Industrias Bachoco rapporterede en stigning på 23 % i nettosalget i første kvartal af regnskabsåret 2021, men oplevede dog et fald på 4,4 % i nettoindtægterne i perioden.

Periodens nettoindkomst var 2,07 mia. MXN (637 mio. kr.) Sammenlignet med 2,17 mia. MXN (ca. 652 mio. kr.) i første kvartal i regnskabsåret 2020. Virksomhedens nettosalg steg fra 15,7 mia. MXN (ca. 4,8 mia. kr.) til 19,4 mia. MXN (ca. 6,0 mia. kr.).

1. kvartal sluttede den 31. marts.

"Vi fortsatte med at observere en god balance mellem udbud og efterspørgsel, hvilket gjorde det muligt for os at opnå fremragende

resultater i vores første kvartal 2021 på trods af justeringer i salgsmængde som et resultat af de resterende covid-19-indeslutningsforanstaltninger, der havde effekter på nogle af markederne, som vi konkurrerer på" sagde Rodolfo Ramos Arvizu, adm. direktør for Bachoco.

"Med hensyn til vores omkostninger observerede vi dette kvartal virkningen af højere råvarepriser i (US dollar) termer. Samlet set var vores omkostninger 11,7 % højere end samme kvartal i 2020. Den gode balance mellem udbud og efterspørgsel, der er nævnt ovenfor, gjorde det muligt for os at overføre noget af denne stigning til vores salgspris, mens vi fortsat gør en indsats for også at absorbere en del af de stigende omkostninger ved også at øge effektiviteten i vores processer. ...

"Desværre påvirker covid-19-pandemien ikke kun Mexico, men også økonomiske forhold overalt i verden. Selvom vi ikke observerede væsentlige påvirkninger i vores operationer eller resultater i Q1 i 2021, er vi opmærksomme på, at forholdene kan ændre sig natten over. Derfor er vi fortsat fokuseret på at styrke vores interne kapaciteter, som gør det muligt for os at fortsætte med at yde vores allerbedste."

Bachoco har aktiviteter i både Mexico og USA gennem sin O.K. Foods datterselskab. I 1. kvartal af 2021 opnåede Bachoco 14,6 mia. MXN (ca. 4,5 mia. kr.) i nettosalg i Mexico, en stigning på 32,2 % og et nettosalg på 4,7 mia. MXN (ca. 1,4 mia. kr.) i USA, en stigning på 1,2 %.

Industrias Bachoco er ifølge Poultry International Top Companies Database det største slagtekyllingevirksomhed i Mexico og det tiende største slagtekyllingefirma i verden. Som ægproducent er det nummer to i Mexico og nr. 12. i verden.

O.K. Foods er nr. 17. blandt amerikanske slagtekyllingefirmaer.

WattAgNet.com / jnl



# Plan for bæredygtig ægproduktion



**Ægproducenterne i Canada har udgivet den første rapport om bæredygtighed, omhandlende ægproducenter der investerer i og implementere bæredygtige teknologier og praksisser. Rapporten kommer også ind på de nye initiativer og programmer, der kan give muligheder i fremtiden.**



Af Treena Hein i Poultry World

Den første bæredygtighedsrapport fra Egg Farmers of Canada (EFC) er blevet offentliggjort. Frem for alt indeholder den en plan for, siger EFC-formand Roger Pelissero "hvordan vi kan bygge videre på den nuværende praksis, efterhånden som vi vækster vores branche, og sætter ægproduktionen i spidsen for bæredygtigt landbrug". Rapporten dækker mange vigtige temaer. Den redegør

endvidere for EFC's engagement i bæredygtighed, og det er på konkrete områder, hvor ægproducenterne kan foretage ændringer, og den fremhæver de seneste fremskridt inden for den canadiske ægbranche. Før der dykkes ned i nogle detaljer, er der her en hurtig oversigt over de langsigtede fremskridt i den canadiske ægproduktion. Sammenlignet med for fem årtier siden, så produceres der nu 50 % flere æg i Canada, mens branchens samlede miljøaftryk er næsten 50 % mindre. Forskning har specifikt vist, at canadiske ægproducenter mellem 1962 og 2012 reducerede energiforbruget med 41 % og vand-

forbruget med 69 %. Indførelse af teknologi, såsom automatiske tilpasninger af staldmiljøet, har spillet en rolle, og det samme gælder præcisionslandbrugsteknikker. I 2015 gennemførte EFC en livscyklusvurdering (LCA) for mere præcist at forstå, hvordan produktionen af æg påvirker miljøet med hensyn til ressourceforbrug og -produktion. "Canadiske ægproducenter har reduceret udledningen af drivhusgasser, varme- og elforbruget og i stigende grad brugt LED-lys, vedvarende energi og andre effektivitetsgevinster" tilføjer EFC's adm. direktør **Tim Lambert**. "Genetik fortsætter med at blive forbedret og fodervirksomheder arbejder hen imod foder med bedre fordøjelighed, støtte til immunsystemet og meget mere".



energi og andre effektivitetsgevinster" tilføjer EFC's adm. direktør **Tim Lambert**. "Genetik fortsætter med at blive forbedret og fodervirksomheder arbejder hen imod foder med bedre fordøjelighed, støtte til immunsystemet og meget mere".

## Igangværende initiativer

EFC arbejder nu hen imod lanceringen af en ny måde at informere om bæredygtighedsaktiviteter og beslutninger for ægproducenter i Canada og potentielt i andre lande også. National Environmental Sustainability Tool (NEST) forventes at komme ud på farmene i



**Canadiske ægproducenter har reduceret energiforbruget med 41 %, og producerer desuden strøm vha. solceller.**

2022. "Vi har allerede benchmarket, hvor vi var med hensyn til snesevis af bæredygtighedsparametre" siger Tim Lambert.

"Nu er vi fokuseret på, hvordan vi kan fortsætte med at gøre det bedre. Under vejledning af Dr. **Nathan Pelletier**, vil NEST-værktøjet også give farmerne en sofistikeret analyse, der kan benchmarke i forhold til andre bedrifter i deres region og i hele landet." Som en del af sit bæredygtighedsengagement



støtter EFC et netværk af forskningsinitiativer, herunder dr. Nathan Pelletier ved University of British Columbia.

Tim Lambert tilføjer, at ægproducenter indsamler en massiv mængde data om energiforbrug, foderforbrug, vandforbrug, dødelighed, sundhed osv. - "det vi gør med NEST, hvilket letter indsamlingen af disse oplysninger på en anonym måde, så producenterne kan se, hvor de passer ind i det bredere spektrum af energiforbrug, for eksempel, og overveje muligheder for at spare mere". Lambert forklarer imidlertid, at eftersom ægproduktionen uden tvivl allerede er det animalske protein med den laveste miljøpåvirkning, og ægproducenterne er førende inden for bæredygtig fødevarerproduktion, hvilket betyder, at forskellen mellem farmere i toppen og bunden af parametre som elforbrug "er bestemt mindre end nogensinde og indsnævres hvert år". Han tilføjer, at alle ægproducenter i



**Chicken Farmers of Canada gennemfører initiativer såsom fødevarer sikkerhed på farmen og managementprogrammer for at øge bæredygtigheden**



**Canadiske ægproducenter støtter Heart for Afrika, der bl.a. har en ægfarm og et børnehjem i Swaziland.**

Canada skal leve op til samme dyrevelfærd og fødevarer sikkerhedsstandarder, og alle bliver inspiceret og auditeret.

I 2021 lancerer EFC også Canadian Coalition for Sustainable Eggs. Dette initiativ vil gøre det muligt for branchen at undersøge mulighederne for yderligere at forbedre bæredygtigheden, og EFC undersøger i øjeblikket, hvem der skal kontaktes for medlemskab. Tim Lambert siger, at det primært vil fungere som et brainstormingsforum og en analyse gruppe.

### Internationale aktiviteter

Derudover sidder Roger Pelissero og Nathan Pelletier i International Egg Commission Environmental Sustainability Expert Group, der startede arbejdet i 2020. "Vi havde en bæredygtighedsarbejdsgruppe med et bredt fokus, som jeg har været formand for i de seneste par år, men vi ønskede at etablere en separat bæredygtighedsekspertgruppe samt et internationalt ægernæringscenter" siger Tim Lambert. "I takt med at ernæring fra æg og dets rolle som en bæredygtig proteinkilde bliver mere velkendt rundt om i verden, så meget desto bedre for os alle."

Et anden værdifuldt aspekt af bæredygtighed for canadiske ægproducenter er samfundengagement. Canadiske ægproducenter donerer til fødevarerbanker, skolemorgenmadsprogrammer og andre organisationer i hele Canada. De støtter også Heart for Africa,

en ægfarm og et børnehjem i Swaziland, og som siden 2014 har produceret og leveret mere end seks millioner æg til børn. Der bor nu 275 børn på børnehjemmet, som hver dag får æg, og desuden uddeles dagligt æg til det omliggende samfund gennem en række kirker og skoler.

### Sociale medier og offentligheden

EFC promoverer sine canadiske farmeres bæredygtighed primært gennem sociale medier, traditionelle medier og andre former for medier. "Det er vigtigt at være med til at opbygge den erkendelse" siger Tim Lambert. "Vi er kommet en lang vej, men vi har et stykke vej at gå endnu. Vi er nødt til at kommunikere, at branchen er villig til at styrke vores tilgang til tingene. Hele landbrugsbranchen bør gøre dette." Ifølge Tim Lambert er bæredygtighed centralt for, at de canadiske ægproducenter får succes. "Vi er fokuseret på at gennemgå kontinuerlige forbedringer, og branchens stabilitet gør det muligt for os at lave forbedringer og at investere i ny teknologi." Han tilføjer: "Det er det rigtige at gøre, og det er desuden godt for forretningen. Forbrugerne forventer bæredygtighed. Uden bæredygtighed, har vi ikke offentlighedens tillid."

Oversat af Magnus Hjort / jnl

# Desperate tider kræver desperate foranstaltninger



**Ægproducenter i New Zealand er hårdt ramt, siden covid-19-pandemien kom ind i landet og lukkede foodservicesektoren, hvilket førte til en nedgang i efterspørgslen efter deres produkter. Wairarapa Egg Farm deler deres erfaringer med at klare et nationalt overskud af æg.**



Af Chris McCullough i Poultry World

Måden, New Zealand håndterede covid-krisen på, er sandsynligvis en af de bedste i verden. Når det er sagt, havde strenge nedluk-

ninger af samfundet og grænselukninger en stor effekt på økonomien, og det afdækkede og forstærkede et allerede eksisterende problem: en overforsyning af æg.

Nogle panikopkøb i starten af landets første

nedlukning lettede presset på overforsyningen af æg, men det varede ikke længe, før markedet var fuldstændig mættet, da hotelbranchen lukkede ned. En af de ægproducenter, der hurtigt var nødt til at finde alternative afsætningsmuligheder for sine æg, var frilandsproducent Chris Martin, der ejer Wairarapa Egg, der er baseret i Carterton på Nordøen.

Chris Martin forklarede om sin situation: "Den største udfordring i øjeblikket er de vanskelige markedsforhold. Vi støder på konkurrenter, som vi aldrig har set i vores område. Dybest

set er det nationale af æglæggere for højt. Uden turisme og krydstogtskibe er foodservicesektoren blevet særligt hårdt ramt." Han fortsatte: "New Zealand reagerede hårdt og tidligt for at tackle virussen, og den oprindelige nedlukning skabte en masse panikopkøb, der opsugede lidt af det tidlige overskud af æg. Men det, der også giver udfordringer, er, at vi i øjeblikket bevæger os gennem en lov-givningsproces med udfasning af konventionelle bure. Når de to store supermarkedskæder meddeler, at de ønsker at være cage-free inden 2025, har det betydet, at der har været en ændring af branchen, efterhånden som folk skifter burene ud med cage-free systemer eller berigede bure.

## Forklaring på overforsyningen

"Indtil slutningen af 2019 var priserne på buræg meget høje, hvilket, jeg tror, betød, at nogle af de større farme kørte med de nye cage-free anlæg sammen med deres gamle bure. Da pengene var så gode, holdt de fast i burene, da de ikke var tvunget til at omlægge endnu. Jeg regner med, at dette har øget overforsyningen. Hvis antallet af høner faldt med 15 %, ville vi være OK, tror jeg. I



**Chris Martin fra Wairarapa Egg Farm ved Carterton på Nordøen i New Zealand har 24.000 frilandshøner**



**Chris Martin bruger hovedsageligt Hyline Brown-høner på sin farm**

betragtning af strukturen i branchen, hvor farm kæmper mod farm på markedet, vil et fald i antallet af fugle sandsynligvis ikke ske, da ingen af os ønsker at være den, der først tager flokke ud af produktion."

Chris Martin havde store forhåbninger i begyndelsen af covid-krisen: "I begyndelsen, da covid-19 ramte, troede vi oprindeligt, at vi ville komme uskadt igennem. Men med regeringens langvarige begrænsninger af caféer, bagerier og restauranter er branchens leveringer til foodservicebranchen blevet hårdt ramt, og det har tvunget mange æg ind i supermarkederne."

"Vi har været nødt til at sænke priserne og markedsføre æg meget mere aggressivt, end vi oprindeligt havde tænkt, for vi havde forventet at kunne reducere vores lager via online salg. Det tog lang tid, før situationen kom tilbage til noget tæt på det normale" tilføjede han.

### **En af de første producenter af frilandsæg**

Chris Martin købte sin farm for otte år siden af sine svigerforældre, da han var 25 år. På det tidspunkt omfattede den en ombygget burstald med plads til 15.000 frilandshøner. "I løbet af de sidste fire år har vi lukket stalden ned og bygget en ny med 24.000 frilandshøner på farmen i Carterton. Mine svigerforældre købte farmen, da de emigrerede hertil fra Holland for 36 år, af en anden hollandsk fyr, der havde startet farmen 20 år før det." Chris Martin har nu 24.000 høner på 13 ha og har delt fuglene i seks flokke, der er anbragt i tre store fjerkræhuse. "Vi byggede ikke en konventionel stald af mursten, som resten af branchen har tendens til at gøre, men vi byggede i stedet nogle tunnelhuse af



**Chris Martin fra Wairarapa Eggs med sine 24.000 frilandshøner og tunnelhusene i baggrunden**

lærred. Mit mål var at opføre en frilandsfarm så billigst som muligt" sagde han. Chris Martin har normalt 20.000 høner, der lægger æg ad gangen, mens 4.000 fugle enten fases ind eller ud. Farmen har en gennemsnitlig læggeprocent på 84 %. "Alle husene er forbundet med transportbånd til pakkeri, hvor vi håndpakker dem ved hjælp af en pakkemaskine, der kan håndtere 10.000 æg i timen" sagde Chris Martin. "Vi vasker ikke alle æg, kun de snavsede, som en hurtig pust ikke rengør. Ethvert revnet æg, hvor membranen stadig er intakt, fortsætter til yderligere forarbejdning for at danne en hel ægmasse, der normalt sælges til større bagerier. Mens helt revnede eller meget snavsede æg går til dyrefoder." Frilandsfjerkræbedrifter i New Zealand er generelt ret små og gamle, hvorfor investeringsniveauet i teknologi blandt farmerne er ret lavt. "På vores farm har vi investeret

meget i teknologi, der overvåger foderbruget" sagde Chris Martin. "Det er ikke så smart eller så sofistikeret som det, der findes på nogle farme med burhøner, men vi behøver ikke bekymre os om miljøovervågning og ventilatorer, da vi har naturlig ventilation. Vi bruger overvejende Hyline Brown-fugle, da de er mere velegnede til vores alternative huse. Der er også nogle Shaver Brown-fugle, men de synes at have brug for nogle finjusteringer. Vi har altid problemer med dem, da de bare ikke kan klare vores mere åbne forhold" sagde han.

### **Håndtering af overskud af æg**

Hønerne på Wairarapa Eggs udsættes normalt, når de er omkring 80 uger gamle. På grund af det nuværende nationale overskud af æg er det nationale antal af høner imidlertid blevet anset for at være for stort, hvilket tvinger Chris Martin til at udsætte hønerne 2,5 måned tidligere. Desperate tiltag i desperate tider. Foderomkostningerne for en ø-nation vil altid være højere end for andre dele af verden, og New Zealand er ingen undtagelse. "Vores foderpriser er omkring 710 US \$ (ca. 4.325 kr.) pr. ton, og vi får foder fra en lokal foderfabrik lige rundt om hjørnet. Ægprisen er altid et meget følsomt emne heromkring, men i gennemsnit modtager farmerne mellem 3,50 og 4,50 US \$ (ca. 21,34 – 27,42 kr.) per dusin i gennemsnit af alle varianter af bakke eller boksstørrelse."

Ser man fremad, er den største udfordring for Chris Martin usikkerheden på markedet. Selvom New Zealand syntes at få covid-19 under kontrol på et tidligt tidspunkt, er foodservicebranchen stadig under stort pres.



**Æggene håndpakkes ved hjælp af en pakkemaskine, der kan håndtere 10.000 æg i timen**



# Hvorfor slagtekyllinger har **brug for mørke** hver dag

**Ny forskning tyder på, at slagtekyllinger har brug for mindst fire timers mørke om dagen for at opnå den bedste produktivitet, sundhed og velfærd.**



Af Austin Alonzo i Poultry USA

Kommercielle slagtekyllinger i USA har måske ikke nok mørke i løbet af en dag, for man bør give dem mindst fire timers mørke om

dagen for at opnå den bedste produktivitet.

Som en del af det virtuelle fjerkrævel-færds-certificeringskursus, der blev afholdt af Pennsylvania State University's College of Agricultural Sciences mellem 15. til 17.

december 2020, talte Dr.



**Karen Schwan-Lardner**, lektor ved Institut for Dyr- og Fjerkrævidenskab ved University of Saskatchewan om forskning omkring forholdet mellem dagslængde og fuglenes velfærd.

Hun sagde den konventionelle tænkning i amerikansk slagtekyllingeproduktion er at

maksimere dagslængden og på den måde øge den tid fuglene kan spise og derfor vokse. Ny forskning viser dog, at fuglene dagligt har brug for vedvarende mørke for at være sunde og vokse.

## Produktivitet

Schwan-Lardner sagde, at forskningen er baseret på at teste teorien om, at mere lys er lig med mere vægtøgning. For at teste det blev der udført flere forsøg med forskellige lysprogrammer bestående af:

- 14 timers lys, 10 timers mørke (14L:10D).
- 17 timers lys, 7 timers mørke (17L:7D).
- 20 timers lys, 4 timers mørke (20L:4D).
- 23 timers lys, 1 times mørke (23L:1D).

Hun analyserede resultaterne af en undersøgelse ved at sammenligne resultater i form af den samlede kropsvægt. Det viste sig at 23L:1D-programmet var det mindst effektive med hensyn til vægtøgning. På 32 dage var der en lille forskel i den gennemsnitlige slagtekyllings

kropsvægt mellem disse programmer, men på dag 39 og 49 var forskellene mere udtalte. Det samme forsøg fandt man, at ved at øge mørkeperioden så ændres det tidspunkt, hvor fuglene tager på i vægt til senere i deres liv. Dette er vigtigt, fordi hvis fuglene tager på i vægt for hurtigt for tidligt i deres liv, lægger de unødigt stress på deres metaboliske- og skeletsystem. Længere mørkeperiode gør fuglene mere robuste for perioden med den største vægtforøgelse og giver dem mulighed for at tage mere på i vægt.

## Sundhed

Den samme undersøgelse undersøgte en lang række sundhedsmæssige forhold, der påvirker fuglenes sundhed, velfærd og i sidste ende produktivitet. Generelt konkluderede disse undersøgelser, at længere mørkeperioder betød færre sundhedsmæssige problemer.

Schwan-Lardner sagde, at fugle, der lever i lysprogrammer med længere mørkeperioder, viste lavere niveauer af dødelighed og frasortering end dem, der lever med kortere mørkeperioder. Det samme var tilfældet for potentielt omkostningsfulde skelet- og metaboliske problemer.

Disse undersøgelser undersøgte også gangresultater - en indikator for, hvor godt en fugl kan bevæge sig rundt, hvilket er tegn på sundhed, velfærd og fuglens potentiale til at få adgang til foder og vand - og fandt, at fugle med mere mørke havde en bedre gait-score.



**Forskere fandt ud af, at slagtekyllinger har dårligere sundheds- og velfærdsresultater, og producenten får lavere slagtevægte, når der bruges et kontinuerligt lysprogram**

	Lighting program			
	14L:10D	17L:7D	20L:4D	23L:1D
32 days	3.624	3.697	3.831	3.754
39 days	4.944	5.090	5.152	5.050
49 days	7.048	7.204	7.213	6.988

Source: British Poultry Science

**Slagtekyllinger kropsvægt i forskellige lysprogrammer (i lbs). De bedste slagtekyllingers kropsvægte er korreleret med mindst 4 timers mørkeperiode hver dag**

## Adfærd

Endelig blev infrarød videoovervågningsteknologi brugt til at spore bevægelsen af en flok af fugle i løbet af en 24-timers periode, igen ved hjælp af fire forskellige lysprogrammer. Schwean-Lardner sagde, at procentdelen af tid, der blev brugt på at gå, var den valgte målestok for overvågningen, fordi at gå er nøglen til bevægelse rundt i huset, evnen til at få adgang til foder og vand samt en indikator for fuglenes sundhed. Resultaterne viste, at fugle, der havde 23L:1D-lysprogrammet gik rundt mindst. Det samme var tilfældet, da forskere målte den tid, fuglene spiste. Desuden viste undersøgelserne at mørke øger aktivitet og adfærdsmæssige udtryk i slagtekyllinger. Fugle, der lever med 23 eller 24 timers lys om dagen, oplevede en reduktion i aktiviteter, der udtrykte komfort, et ønske om at udforske, legesyge, et ønske om at udøve motion og bevæge sig og om at spise.

## Hvorfor mørket betyder noget

Fugle skal sove og hvile i vedvarende mørkeperioder for det bedste helbred og velfærd. Ligesom andre landdyr lever de med døgnrytmer og producerer melatonin i deres hjerner. Melatonin er en neurotransmitter, der er forbundet med søvn og spiller en rolle i immunforsvaret samt vækst og reproduktive hormoner.



## Slagtekyllinger har brug for en mørkeperiode

Når fugle ikke har en periode, der simulerer nat, producerer de ikke melatonin så godt som de fugle, der har en mørkeperiode, og de etablerer ikke en normal søvncyklus. Schwean-Lardner sagde, at forskerne spekulerede på, om dette kunne være forbundet med søvnmangel hos fuglene. Hos mennesker er det kendt, at mangel på søvn forårsager problemer med immunsystemet, sløvhed, lavere stimulusrespons og lavere evne til at regenerere væv. Fugle, der opdrættes i et 23L:1D-hus, viser lignende symptomer. Det er kendt, at fugle kan sove i et miljø med lys, men når de sover, oplever de søvnfragmentering eller vågner konstant og får ikke kvalitetssøvn.



Forskerne gennemførte deres eget eksperiment med at undersøge adfærdsrytmer i flokke under de fire lysprogrammer. De fandt, at fugle, der lever med længere mørkeperioder, udviste mere konsekvent, rytmisk adfærd og producerede melatonin på mere konsekvente tidspunkter end dem, der lever med korte mørkeperioder.

## Konklusioner

Derfor konkluderede forskerne, at kontinuerlig belysning i slagtekyllingerproduktion ikke er acceptabel for slagtekyllinger. Fuglene har dårligere sundheds- og velfærdsresultater, og producenten producerer lavere slagtevægt. Fugle med mindst fire timers mørke etablerer cirkadiske rytmer, har lavere foderforbrug, lavere dødelighed og sygelighed, er mindre sløve, får mere motion og vokser ikke så tidligt i deres livscyklus end dem i næsten konstant lys. Varmeproduktionen inde i et slagtekyllingerhus falder også med 20 % i mørkeperioden uafhængigt af dyrets foderindtag.

## Konsekvenser for producenterne

Schwean-Lardner sagde, at dette emne kan skabe diskussioner, fordi alle situationer er forskellige, og hver farm er forskellig. Dataene indikerer dog, at fuglene har brug for mindst fire timers uafbrudt mørke – helst med en skumringsperiode før og efter mørkeperioden – for at fuglene kan yde deres bedste. For Producenterne kan mørkeperioden være et kraftfuldt styringsværktøj. Hun sagde, at hvis foderomkostningerne er høje og lavt foderforbrug er nødvendigt, kan mere mørke hjælpe. At tilføje op til 10 timers mørke kan have en betydelig fordel. For dem, der har højere niveauer af frasortering, Sudden Death Syndrome, ascites eller skeletlidelser, så kan en længere mørkeperiode give betydelige fordele.

"Vi ved, at mørkeperioder kan give døgn- eller døgnrytmemønstre, det forbedrer søvnen og ændrer adfærden. Og igen, det kan skræddersys til at opfylde kravene på bestemte farme, men der bør være et minimum af længden på mørkeperioden" sagde Schwean-Lardner. "I vores canadiske adfærdskodekser har vi anbefalet, at fire timers mørke skal bruges i kommercielle produktioner – senest når kyllingerne er syv dage gamle."

Oversat af Magnus Hjort / jnl

# Filippinerne når rekordhøj ægproduktion i 2020



## Produktion af hønseæg i Filippinerne blev rekordstor i 2020 efter nye aktørers indtræden i den lokale ægbranche.



Af Natalie Berkhout i Poultry World

Produktionen af hønseæg nåede i 2020 op på 605.786 tons (12.721 mia. æg), hvilket er en stigning på næsten 4 % eller

22.552 tons mere end i 2019, hvor produktion lå på 583.234 tons, rapporterer The Philippine Statistics Authority (PSA). Formanden for Philippine Egg Board Association, **Gregorio San Diego**, sagde, at branchen gennemgik en betydelig udvidelse, da nogle af de svineproducenter, der var ramt af afrikansk svinepest, skiftede til produktion af hønseæg, rapporterer Business Mirror og tilføjer, at stigningen i produktionen kun blev mærket mod slutningen af 2020, hvilket blev afspejlet i reduktionen af ægpriserne.

Fra 1. januar 2021 var landets bestand af æglæggere steget med 4,19 % til et rekordhøjt niveau på 42.928 mio. fugle fra 41,202 millioner fugle, der var i samme periode for et år siden, viser data fra PSA.

Fra 1. januar 2021 var landets bestand af æglæggere steget med 4,19 % til et rekordhøjt niveau på 42.928 mio. fugle fra 41,202 millioner fugle, der var i samme periode for et år siden, viser data fra PSA.

Fra 1. januar 2021 var landets bestand af æglæggere steget med 4,19 % til et rekordhøjt niveau på 42.928 mio. fugle fra 41,202 millioner fugle, der var i samme periode for et år siden, viser data fra PSA.

### Importører af fjerkrækød opfordrer til lempelse af importforbud

På grund af lavere udbud af fjerkrækød i Filippinerne opfordrer importører af kyllingekød regeringen til at ophæve forbuddet mod import af fjerkræprodukter ved at indføre

**Indsamling af æg i burægssystem på Filippinerne**



zoneforbud i stedet for landsdækkende begrænsninger, skriver The Philippine Star. I et brev til landbrugsminister **William Dar** skriver Meat Importers and Traders Association (MITA), at udbuddet af fjerkræprodukter er blevet meget stramt på grund af de mange importforbud fra lande med rapporterede tilfælde af fugleinfluenza. For nylig udsendte landets Department of Agriculture (DA) et midlertidigt forbud mod import af fjerkræ og vilde fugle og produkter heraf, herunder fjerkrækød, daggamle kyllinger og æg fra Storbritannien, Tjekkiet samt Rusland

zoneforbud i stedet for landsdækkende begrænsninger, skriver The Philippine Star. I et brev til landbrugsminister **William Dar** skriver Meat Importers and Traders Association (MITA), at udbuddet af fjerkræprodukter er blevet meget stramt på grund af de mange importforbud fra lande med rapporterede tilfælde af fugleinfluenza. For nylig udsendte landets Department of Agriculture (DA) et midlertidigt forbud mod import af fjerkræ og vilde fugle og produkter heraf, herunder fjerkrækød, daggamle kyllinger og æg fra Storbritannien, Tjekkiet samt Rusland



efter rapporterede udbrud af fugleinfluenza.

**MITA-præsident**, Jess Cham, fortalte The Philippine Star, at det lavere udbud på markedet betyder højere omkostninger til råmaterialer for forarbejdningsvirksomheder og forbrugere, og at MITA opfordrer DA til at tillade import af fjerkræprodukter fra berørte lande, hvis produkterne er fra zoner fri for højpatogen fugleinfluenza og, at de er testet og fundet negative. "Det midlertidige forbud mod import fra Storbritannien vil forværre den alvorlige situation, vi befinder os i nu. Importen fra Storbritannien udgør sammen med importen fra Holland og Tyskland, som det også har været forbudt at importere fra i flere måneder nu, ca. 60 % af vores import af maskinsepareret (MDM) kyllingekød" sagde **Jerome Ong**, vicepræsident for Philippine Association of Meat Processors Inc.

efter rapporterede udbrud af fugleinfluenza. **MITA-præsident**, Jess Cham, fortalte The Philippine Star, at det lavere udbud på markedet betyder højere omkostninger til råmaterialer for forarbejdningsvirksomheder og forbrugere, og at MITA opfordrer DA til at tillade import af fjerkræprodukter fra berørte lande, hvis produkterne er fra zoner fri for højpatogen fugleinfluenza og, at de er testet og fundet negative. "Det midlertidige forbud mod import fra Storbritannien vil forværre den alvorlige situation, vi befinder os i nu. Importen fra Storbritannien udgør sammen med importen fra Holland og Tyskland, som det også har været forbudt at importere fra i flere måneder nu, ca. 60 % af vores import af maskinsepareret (MDM) kyllingekød" sagde **Jerome Ong**, vicepræsident for Philippine Association of Meat Processors Inc.



fra i flere måneder nu, ca. 60 % af vores import af maskinsepareret (MDM) kyllingekød" sagde **Jerome Ong**, vicepræsident for Philippine Association of Meat Processors Inc.

jnl





**Slagtekyllingeproduktion i bure i Filippinerne**

**Slagtekyllingeproduktion på Filippinerne**



**Slagtekyllingeproduktion på Filippinerne i moderne klimakontrolleret stald**



# By i Filippinerne skaber et **kooperativ** for producenter af fjerkrækød



**Den nylige dannelse af et andelselskab for fjerkræ og husdyrbrugere forventes at øge produktionen i Legazpi byregionen. Indsatsen vil fokusere på udvidelsen af økologisk kyllingeproduktion i en region, hvor den samlede produktion i 2020 faldt med 16 % i forhold til 2019.**



Af Jackie Linden på WatAgNet.com

Fra midten af maj har farmere med fjerkræ, svin og andre husdyr mulighed for at slutte sig til det nyoprettede Livestock Poultry

Raiser Agricultural Cooperative (LPRAC). Blandt de fordele, der tilbydes medlemmerne, er tjenester og incitamenter, ifølge det filippinske nyhedsbureau (PNA).

På det kommende møde vil landmænd, der slutter sig til det nyoprettede LPRAC, også blive tilbudt uddannelse. Derudover vil de være i stand til at vælge bestyrelsen til at lede organisationen.

Med nylig godkendelse af oprettelsen af landets Cooperative Development Authority er LPRAC et offentlig-privat partnerskab. Det blev oprettet af City Veterinary Office (CVO).



Ifølge CVO's Dr. **Emmanuel Estipona** er dette den første mulighed for regionens producenter at slutte sig til et sådant kooperativ. Blandt dens nøgleroller for fjerkræbranchen er at opretholde programmet

Range and Organic System and Alternative Livelihood (ROSAL). Under ROSAL har farmere mulighed for at få yderligere indtægter ved at opdrætte deres egne kyllinger og sælge overskud. I kombination med dette program vil LPRAC opmuntre farmere til økologisk produktion samt markedsføre deres produkter.

Ifølge Estipona har landbrugsministeriet for-

pligtet sig til at oprette rugeægsbesætninger og rugerier i området for at øge antallet af kyllinger til rådighed til økologisk produktion. Desuden rapporterer PNA, at Department of Agriculture vil opføre et anlæg til slagtning af fjerkræ, der vil reducere tiden fra slagtning til markedsføring af nye økologiske fjerkræprodukter.

Legazpi City er beliggende i provinsen Albay, som er i Bicol-regionen på den sydlige del af øen Luzon.

## **Produktion af kyllingekød i Filippinerne**

I 2020 udgjorde landets kyllingeproduktion 1,81 mio. tons. Ifølge rapporten om kyllingeproduktion fra den filippinske statistikmyndighed (PSA) var dette en 6,1 % lavere end i 2019 efter to års stigende produktion. Der gives ingen forklaring på denne tilbagegang, men der blev rapporteret om udbrud af højpatogen fugleinfluenza (HPAI) i Filippinerne i 2020. Tidligere på året erklærede den nationale veterinærmyndighed, at landet var HPAI-frit.

Ifølge PSA var landets 3 største kyllingeproducerende provinser i 2020 alle i den centrale Luzon-region. Denne region ligger længere mod nord på øen end Albay, og den Bicol-region, som den tilhører. Med en produktion på mere end 185.000 tons har Bulacan-provinsen den største kyllingeproduktion.

Med 75,91 PHP (ca. 9,63 kr.) pr. kilo var den gennemsnitlige pris af farm for kylling mere end 6 % lavere i 2020 end året før. I modsætning hertil lå detailprisen for en slagtet kylling næsten uændret på 155,35 PHP (ca. 19,71 kr.) pr. kilo.

## **Provinsiel og regional variation i kyllingeproduktionen**

En provins tegner sig for omkring 152.000 ton af landets samlede produktion, og det er Batangas (Calabarzon-regionen). Ifølge PSA efterfølges dette af Pampanga (Central Luzon; 69.700 tons) og Cebu (Central Visayas; 46.000 tons).

Ifølge denne rapport havde Bicol-regionen, hvor Legazpi ligger, den største reduktion i kyllingekødproduktionen i 2020 i forhold til 2019. Bicol-regionen producerede i alt lige under 46.300 ton levende vægt i 2020, hvilket var 15,9 % lavere end i 2019, og Bicol-regionen producerede kun 2,6 % af landets samlede produktion af kyllingekød. Inden for Bicol-regionen skyldes et regionale fald i produktionen af kyllingekød især,





at produktionen af kyllingekød i Camarines Sur-provinsen faldt med 20 %, og i Sorsogon-provinsen faldt produktionen med 36 %. I mellemtiden er kyllingeproduktionen i Albay-provinsen vokset i løbet af de sidste tre år, og den nåede op på 9.253 tons i 2020.

### Filippinernes import af kyllingekød

Ifølge PSA importerede Filippinerne i 2020 omkring 318.400 tons kyllingekød, hvilket var 6,3 % mindre end i 2019. I værdi faldt importen med 5,3 % til 311,6 mio. \$ (ca. 1,9 mia. kr.).

USDA Foreign Agricultural Service (FAS) satte Filippinernes import af kyllingekød til godt 374.000 tons i perioden januar-november 2020. Ifølge denne kilde blev langt det største produkt målt i mængde udbenet kylling, hvoraf der blev importeret 253.700 tons. Med en eksport på næsten 184.000 tons var EU den største leverandør til Filippinerne i den periode.

Med i alt kun 624 tons var importen af hele kyllinger lav. FAS forklarer det med, at de filippinske myndigheder nægter at acceptere veterinære ansøgninger fra importører af hele fugle. Denne politik har ifølge FAS til formål at beskytte lokale producenter.

jnl

## Kort nyt fra udlandet

DANSK ERHVERVS FJERKRÆ MAJ 2021

### Rose Acre udsætter hønerne på farmen i White County

Tony Wesner, driftsdirektør hos Rose Acre Farms sagde, at farmen med det nuværende inventar kunne huse op til 1,4 mio. høner i bure. På tidspunktet for udsætningen havde farmen omkring 0,9 mio. høner.

Wesner sagde, at hønerne tages ud af produktionen tidligt som reaktion på høje kornpriser og en relativ overforsyning af æg på det amerikanske marked, som har holdt ægpriserne nede. Spotmarkedspriserne for majs og sojabønner i USA har til tider ligget over henholdsvis 6,0 og 15,0 \$ pr. buchel i april 2021.

Virksomheden planlægger ikke at genindsætte høner i de eksisterende huse. Wesner sagde, at selvom farmen har været en produktiv for virksomheden gennem en række år, er husene gamle, og de var bestemt til at blive taget ud af produktion i den nærmeste fremtid. Virksomheden har planer om at omlægge White County Egg Farm til et 100 % cage-free anlæg på et eller andet tidspunkt i fremtiden, men at projektet er stoppet på nuværende tidspunkt, fordi efterspørgslen efter cage-free æg i USA ikke følger med produktionen.

Nogle operationer vil sandsynligvis fortsætte, efter at farmen er tømt, sagde Wesner. Især kan ægpakkeriet fortsat blive brugt. Antallet

af medarbejdere, der arbejder på farmen, er angivet til 94. Wesner sagde, at Rose Acre vil forsøge at finde passende job til farmens medarbejdere ved andre af deres anlæg. Rose Acre Farms er det næststørste ægfirma i USA med anslået 27,6 mio. høner den 31. december 2020 ifølge Egg Industry's 2021 Top Egg Company Survey.

WattAgNet.com / jnl

## Tyskland registrerer Salmonella-infektioner -forbundet med fjerkrækød

Tyske embedsmænd har opfordret folk til at følge hygiejnereglerne og være forsigtige med at håndtere råt kød efter en række Salmonella-infektioner forbundet med fjerkrækød. Antallet af syge bekræftede personer ligger på mere end 20 i seks delstater, hvilket er højere end de seks, der blev nævnt i en European Center for Disease Prevention and Control (ECDC) vurdering i februar. På det tidspunkt blev der også rapporteret 193 tilfælde af en bestemt sekvens type af Salmonella Enteritidis i Danmark, Finland, Frankrig, Irland, Holland, Polen, Sverige og Storbritannien mellem maj 2018 og december 2020.

En anden sekvens type af Salmonella Enteritidis har gjort omkring 300 mennesker syge i Storbritannien. En person fra Canada med en rejsehistorie til Europa var syg i 2019. Food Standards Agency (FSA) har advaret folk tre gange om paneret kylling i forbindelse med Salmonella-infektioner og udsendt forbrugerrådgivning. Tidligere på måneden talte Grzegorz Puda, polsk minister for landbrug og skovbrug, med George Eustice, britisk statssekretær for miljø, fødevarer og landdistrikter om problemet.

Frosne panerede kyllingeprodukter er sporet til forskellige kødleverandører, slagterier og farme i Polen, der er testet positivt for Salmonella Enteritidis, der matcher udbrudsstammen.

Robert Koch Institute (RKI), det tyske forbundsinstitut for risikovurdering (BfR) og det føderale kontor for forbrugerbeskyttelse og fødevarerikkerhed (BVL) undersøger udbruddet i Tyskland.

BfR sagde, at som et resultat af foranstaltninger af covid-19-pandemien, laver folk i stigende grad madlavning derhjemme, og man bruger flere convenience produkter såsom frosne produkter. BfR tilføjede, at det ikke altid er umiddelbart tydeligt, om sådanne pro-

dukter indeholder forkogt eller råt kød. Officielle fødevarekontrolldata fra 2018 viser, at Salmonella blev fundet i 5,6 % af de undersøgte prøver af kyllingekød og Campylobacter i hver anden prøve.

Salmonella dræbes under opvarmning af fjerkrækød, hvis en høj nok temperatur nås. Det kan dog overføres til hænder, husholdningsapparater og køkkenoverflader, og andre fødevarer kan blive forurenede.

Rådgivning inkluderer opbevaring og tilberedning af rå fjerkræprodukter og andre fødevarer separat, omhyggelig bortskaffelse af emballagemateriale, ikke vask af kyllingen, vask af hænder grundigt med varmt vand og sæbe mellem de enkelte tilberedningstrin og rent udstyr og overflader, der er kommet i kontakt med rå fjerkræprodukter, inden du bruger dem igen.

FoodSafetyNews.com / jnl

## Polen lover handling for at berolige Storbritannien om fjerkrækøds sikkerhed

Tjenestemænd fra Polen og Storbritannien mødtes virtuelt for at diskutere sikkerheden ved polsk fjerkrækød, efter at det var forbundet med flere udbrud.

Grzegorz Puda, polsk minister for landbrug og skovbrug, talte eksternt i midten af april med George Eustice, britisk statssekretær for miljø, fødevarer og landdistrikter.

Puda sagde, at han havde taget direkte ansvar for spørgsmålet om Salmonella i polsk fjerkrækød.

"På trods af den vanskelige pandemisituation vil Polen træffe alle foranstaltninger for at minimere og eliminere Storbritanniens bekymring over kvaliteten og sikkerheden af polsk fjerkrækød" sagde han og fortsatte: "Polen er klar til at samarbejde med Storbritannien om sekventering af Salmonella-genomet i fjerkræprodukter."

Puda fortalte Eustice om de foranstaltning-

er, Polen har iværksat for at sikre den høje kvalitet og sikkerhed af kyllingeprodukter fra landets fjerkrækød efter Salmonella-udbruddene.

Storbritannien er Polens næststørste handelspartner indenfor handel med landbrugsfødevarer. I øjeblikket er hele fjerkræproduktionskæden i landet under veterinært tilsyn.

To stammer af Salmonella Enteritidis i frosne, rå, panerede kyllingeprodukter fra Polen har forårsaget næsten 500 sygdomstilfælde siden januar 2020 og mindst en er død i Storbritannien. Udbrudsstammerne er sporet til to leverandører i Polen.

En af stammerne har også påvirket mennesker i Danmark, Finland, Frankrig, Tyskland, Irland, Holland, Polen og Sverige siden maj 2018.

Eustice sagde, at der ikke er nogen planer om at indføre importrestriktioner for fjerkrækød fra Polen.

"Vi bemærker en betydelig forbedring af situationen med hensyn til Salmonella-infektioner i fjerkrækødprodukter" sagde han.

I marts sagde Victoria Prentis, parlamentarisk understatssekretær ved Department for Environment, Food and Rural Affairs (DEFRA), at agenturet holder muligheden for at indføre importrestriktioner åbne, mens de er i kontakt med EU-Kommissionen, polske myndigheder og leverandører for at løse problemet.

"Vi finder det ikke acceptabelt, at Storbritannien får tilsendt fjerkrækødprodukter forurenede med Salmonella" sagde hun.

Efter sygdom var forbundet med polsk kylling, opfordrede Storbritanniens veterinærdirektør Christine Middlemiss til handling i et brev til sin polske kollega i december 2020.

FoodSafetyNews.com / jnl

# Fjerkræbranchen i De Forenede Arabiske Emirater ser **tegn på bedring**



**Covid-19-pandemien påvirkede fjerkræindustrien i De Forenede Arabiske Emirater (UAE) negativt, men der er tegn på stabilitet og genopretning.**



Af Natalie Berkhout i Poultry World

Fjerkræproduktion i UAE er afhængig af udenlandsk arbejdskraft, og sektoren blev forstyrret tidligt i 2020, da der blev indført rejsefor-

bud. Mod slutningen af 2020 havde producenterne fordel af en stigning i efterspørgslen, der var drevet af lockdown og familier, der var hjemme. UAE's primære fokus gennem 2020 var at stabilisere forsyningskæden af fersk kød og æg på grund af de konstante udfordringer fra covid-19, sagde **Willem van Walt**



**Meijer**, adm. direktør for Al Ain Farms. Han tilføjede, at fokus er at sikre den langsigtede forsyningsikkerhed for UAE ved at øge mængderne og udbuddet

af lokalt producerede produkter, hvilket fører til højere selvforsyning.

En stigning på 12% i produktionen i 2021 I 2021 vil fjerkrækødproduktionen i UAE være 56.000 tons, hvilket er en stigning på 12 % i forhold til estimatet for 2020, ifølge en USDA GAINS-rapport. Dette skyldes



højere efterspørgsel efter lokalt producerede kyllingekødprodukter og stigende statsstøtte. "I øjeblikket er fjerkrækødbranchen fokuseret på at producere sundere kyllinger ved at forbedre foder og produk-



**UAE kyllingeproducenter adskiller deres produkter fra import ved at markedsføre dem som 'ferske'. Dette nichemarkedssegment fortsætter med at vokse**

**Brasilianske producenter dominerer fortsat markedet for frosne kyllingeprodukter**



tionsforholdene for dyrene. På den eksterne front kæmper branchen med høj konkurrence fra importerede produkter især fra lande, hvor produktionsomkostningerne er lavere" siger **Jeanette Kristensen Alhaider**, GM fra Al Rawdah. Brasilien og USA dominerer fortsat markedet og leverer henholdsvis 65 % og 17 % af produkterne.

Importen af frossent kød dominerer fortsat den største del af kød- og kyllingesektoren, og pandemien begyndelse medførte mange bekymringer i denne henseende. Mejer bemærkede imidlertid, at der blev set et positivt skift i branchen i forbrugernes efterspørgsel efter lokalt produceret ferske kyllinger og æg. Dette fremskyndede også bevidstheden om og behovet for forbedret forsyningsikkerhed for landet og mindre afhængighed af import. Nogle større restauranter foretrækker nu at beskæftige sig med lokale producenter frem for at importere kylling. Dette har givet mulighed for vækst.

## **UAE 'Fresh Chicken'**

I det sidste halve årti bemærker USDA-rapporten, at producenter i UAE har differentieret deres produkter fra import ved at markedsføre dem som ferske. Dette nichemarkedssegment fortsætter med at vokse, og mange high-ens supermarkeder, hypermarkeder og online mad-apps sælger nu UAE kyllingekødprodukter mærket som 'fersk kylling'.

jnl



# Plantebaserede kødalternativer slår rod i Kina



**Kina har en lang tradition for kødalternativer, men nu som i andre lande vokser efterspørgslen efter de produkter, der efterligner kød.**



Af Mark Clements i Poultry International

Kina viser ingen undtagelse fra den stigende efterspørgsel efter alternative proteiner. Mens kødforbruget stadig kan være et tegn

på status i landet, søger yngre generationer, der er mere vant til let tilgængeligt kød end tidligere generationer, mod alternativer af alle de samme grunde som yngre forbrugere på de vestlige markeder.

Mens markedet for alternative proteiner fortsat er lille i Kina og kan have været langsommere til at udvikle sig end på nogle vestlige markeder, er der ikke desto mindre stigende forbrugerinteresse, hvilket får det kinesiske institut for fødevidenskab og -teknologi til i slutningen af sidste år at udstede en frivillig standard for plantebaserede kødprodukter. Den nye standard dækker områder som definitioner, tekniske krav og retningslinjer for mærkning, emballering, transport og opbevaring af plantebaserede kødalternativer og vil blive implementeret i juni i år.

Den industriproducerede standard er udarbejdet som reaktion på en byge af aktivitet i sektoren. Siden 2019 er ifølge USDA opstået mindst et dusin virksomheder, som producerer plantebaserede kødalternativer, og de lancerer en række produkter. Store multinationale virksomheder er også kommet ind på markedet.

På kort sigt udgør denne stigning i aktiviteten kun en ringe trussel mod fjerkræbranchen. Kødalternativer forbliver dyre i Kina og koster mindst lige så meget eller mere end lignende

kødprodukter. Dette får virksomhederne til at koncentrere sig om alternativer til oksekød og svinekød. Men efterhånden som teknologien forbedres, og produktionsomkostningerne sænkes, vil der opstå alternativer til alt kød, og der findes allerede plantebaserede kyllingealternativer.

De fleste alternative kødprodukter i Kina sælges i hotel-, restaurations- og institutions-servicesektorerne, hvilket giver forbrugerne mulighed for at prøve dem uden selv at skulle tilberede dem. Hvor de sælges i købmandsforretninger, er de normalt placeret ved siden af mere traditionelle plantebaserede produkter som tofu og andre sojabaserede produkter snarere end i nærheden af kødprodukter.

Nogle virksomheder markedsfører imidlertid direkte til forbrugerne og drager fordel af e-handelskanaler, især til hjemmeforbrug og snacks portioner.

Euromonitor forudser, at Kinas køderstatningsmarked vil nå en værdi på 11,9 mia. \$ (ca. 73,8 mia. kr.) i 2023. I betragtning af markedets størrelse og forbrugernes skiftende smag er det et attraktivt marked.

## Ændring af smag

Kina har været vidne til en enorm stigning i kødforbruget. I 1975 forbrugte landet f.eks. kun 7 mio. tons kød. I 2018 var tallet steget til 86,5 mio. tons, rapporterer forskningsorganisationen Center for Statistik og Internationale studier.

Denne stigning i efterspørgslen kan tilskrives landets voksende middelklasse, der fremmer et skift væk fra korn-baserede kostvaner til en stadig mere kød-baseret kost. Mens kød engang var en luksus for næsten alle forbru-

gere i landet, og forbruget af det på et tidspunkt blev frarådet på grund af manglende forsyning, ses kødforbruget nu som et tegn på succes.

Præferencerne ændrer sig imidlertid, især blandt de bosatte i byerne og yngre forbrugere. Denne ændring afspejler ændringer i andre dele af verden, hvor yngre forbrugere mener, at det er sundere at spise mindre kød samt bedre for miljøet og dyrevelfærd.

## Almindelige tendenser

I slutningen af april 2020 meddelte Yum China, at de ville teste deres plantebaserede kyllingenuggets i en begrænset periode på tværs af tre byer. Pre-sale kuponer var nødvendige for at købe nuggets, og der blev udsolgt inden for en time efter at være blevet tilbudt.



I en kommentar ved introduktionen sagde **Joey Wat**, adm. direktør for Yum China: "Testen af KFC's plantebaserede kyllingenuggets henvender sig til det voksende marked i Kina for lækre alternative mulig-

heder for kød på farten. Vi tror på, at test af det plantebaserede kyllingekoncept med et af vores mest ikoniske produkter vil tage denne stadig mere kødløse tendens til et nyt niveau." I juni meddelte selskabet, at det ville udbyde Beyond Burger, igen i en begrænset periode. Wat sagde, at Yum så et stort potentiale for plantebaseret kød i Kina, og lanceringen af Beyond Burger var den seneste initiativ i virksomhedens fortsatte forpligtelse til at introducere nye og innovative produkter til kinesiske forbrugere.

Produkter, der efterligner kød, står stadig over for nogle forhindringer i Kina, for eksempel tilpasning af smag og tekstur, bevidstgørelse og forståelse og overkommelige priser. Men den type initiativer, fra f.eks. Yum Kina vil ikke kun øge bevidstheden blandt forbrugerne, men forbrugernes feedback vil gøre det muligt for virksomheden at tilpasse produkter til bedre at passe til den lokale smag og de lokale præferencer.

Nuggets-lanceringen banede vejen for partnerfirmaet Cargill til at debutere sit PlantEver-forbrugerbrand i Kina. Brandet tilbyder plantebaserede kyllingenuggets og alternativer til oksekødsbøffer.

Produkterne produceres lokalt og introduceres gradvist i online- og offlinekanaler. Virksomheden bemærkede, at den tog en inklusiv tilgang til proteinets fremtid ved at investere i både animalske og alternative proteiner. Udfordringen med plantebaserede produkter, der efterligner kød som traditionelt fjerkrækød samt okse- og svinekød, skal dog holdes i perspektiv. Landet fortsætter med at øge sit kødforbrug, og dets importtal for sidste år bør være beroligende for alle, der er bekymrede over den stigende interesse for alternativt kød. Ifølge landets handelsministerium importerede Kina 7,41 mio. tons kød i løbet af de første tre kvartaler af 2020, en stigning på 72 % i forhold til samme periode året før.

Oversat af Magnus Hjort / jnl



**Cargill's PlantEver kyllingenuggets er nu ved at blive rullet ud i Kina på detailniveau**

**Yum Kina mener, at der er et stort potentiale for plantebaseret kød i Kina**



# Hampefrøkager kan forbedre ægkvaliteten, siger forskere

## Data fra undersøgelser af sikkerheden ved hampefrø peger på mulige fordele på ægkvaliteten



Af Emma Penrod på FeedStrategy.com

Nuværende forskning peger på potentielle fordele ved brugen af hampefrøkager til æglæggende høner, men anvendelser i andre

husdyrarter forbliver mindre klare, sagde forskere under et panel samlet af Hamp Feed Coalition.

### Hampefrøkager og -mel til æglæggende høner

Med en ansøgning om godkendelse af hampefrøkager og -mel til æglæggende høner, der er under gennemgang af Association of American Feed Control Officials (AAFCO) og US Food and Drug Administration (FDA), har Hamp Feed Coalition vendt sin opmærksomhed mod en mulig kommerciel anvendelse af denne og andre hampeafledte foderingredienser. Forskning i brugen af hamp i dyrefoder er fortsat sparsom, men tre eksperter, der talte med Hamp Feed Coalition's Face-book-publikum i marts sagde, at eksisterende undersøgelser peger på hamps muligheder som foderingrediens.

Især æglæggere ser ud til at kunne få gavn

af foder, der indeholder hampefrø, sagde **Raj Kasula**, vicepræsident og ernæringseksperter hos The Wenger Group og en af forskerne, der arbejdede med hampefrøs anvendelse som ingrediens i Hamp



Feed Coalition's sikkerheds- og produktivetsforsøg.

Forsøgene, sagde Kasula, evaluerede flere nøgleparametre i 800 æglæggende høner, der fik foder indeholdende op til 30 % hampefrøkage. Samlet set sagde han, at virkningen på produktiviteten sammenlignet med konventionelle foderblandinger var ubetydelig, selvom de høner, der blev fodret med hampefrøkage, blev lidt tungere.

### Væsentlige forbedringer i nogle ægkvalitetsparametre

Undersøgelsen pegede imidlertid på "væsentlige forbedringer i nogle ægkvalitetsparametre" sagde Kasula. Æg fra hønerne fodret med hampefrøkage indeholdt mere omega-3 og havde generelt en mere gunstig fedtsyresammensætning. De indeholdt også mere lutein, sagde Kasula.

Ernæringsmæssigt har hampefrøkage mere fosfor og et godt mineralindhold, men var ikke nødvendigvis en direkte erstatning for sojabønne, sagde Kasula. Men generelt, mente han, at hampefrøkage har "stort potentiale som foderingrediens".

### Hampefrø, -mel og -olie



### Hampebiomasse til drøvtyggere



Ifølge **Massimo Bionaz**, lektor i mejerifødevarer ved Oregon State University, har nye forsøg med drøvtyggere produceret mere blandede resultater. Langt størstedelen af hamp produceret i USA i dag dyr-

kes til produktion af cannabidiol (CBD) olie, hvilket betyder, at industrien producerer store mængder brugt biomasse, der kan bruges som en foderingrediens.

### Protein- og fiberindhold som lucernehø

Denne brugte biomasse har et lignende protein- og fiberindhold som lucernehø, sagde Bionaz, men næringsindholdet i den brugte hampebiomasse varierer meget fra et parti til det næste afhængigt af den anvendte ekstraktionsproces. Brugt hampebiomasse indeholder også resterende cannabinoider, som kan betragtes som en forurening afhængigt af, hvordan lovgivningen tolkes.

### Hampebiomasse nok ikke populært blandt drøvtyggere

En nylig undersøgelse antyder også, at brugt hampebiomasse muligvis ikke viser sig at være populært blandt drøvtyggere, sagde Bionaz. I forsøget blev fem grupper af slagtelam fodret med foder indeholdende lucerne, hamp eller en kombination af begge. I undersøgelsens første måned faldt foderindtaget for lammene, der blev fodret med foder med højt indhold af hamp, tilsyneladende fordi lammene "ikke ønskede at spise den brugte hampebiomasse, når den blev pelleteret" sagde Bionaz.

Imidlertid havde lam, der blev fodret med lucerne-hamp-blandingen, forbedret foderindtag på lang sigt, sagde Bionaz.

jnl

## Strømbesparelser på 35-50 % med BF 50 i et dynamisk MultiStep-system

**I maj 2020 lancerede SKOV BF 50 BlueFan, der kombinerer et minimalt energiforbrug med en høj lufthastighed. Siden 2020 har vi foretaget flere tests rundt om i verden. Denne artikel viser resultaterne af en test foretaget i Australien fra marts 2020 til januar 2021.**



Af Stig Veis Jørgensen, SKOV

Traditionel slagtekyllingefarm med Combi-Tunnel ventilation

Testen blev udført af fjerkræproducenten Jacques Vorster og driftsleder på farmen **Nick**



**Theunissen**, der har en slagtekyllingeproduktion på en farm ved byen Donnybrook Kuikens, som ligger tæt på Brisbane. Slagtekyllingerne ventileres af et Combi-Tunnel-system, som SKOV installerede for cirka 13 år siden. Luft-

udgangen håndteres af EM50 galvaniserede gavlventilatorer suppleret med nogle mindre vægventilatorer for at sikre korrekt minimal ventilation. Det er en konventionel Combi-Tunnel-opsætning, som SKOV har installeret mange steder rundt om i verden.

### Testopsætning

I marts 2020 udskiftede SKOV Certified Service Partner Farmmark alle de traditionelle EM50 gavlventilatorer og sideventilatorer med BF 50 BlueFan i et hus for at få sammenlignelige resultater. BF 50 BlueFan er en 50-tommers boksventilator, der straks kan udskiftes med den galvaniserede boksventilator 1 til 1.

Bygningskonstruktionen muliggjorde keg-

len på den nederste række af BF 50, mens det ikke var muligt at installere keglerne på den øverste række af BF 50-ventilatorer på grund af pladsmangel. BF 50 har en højere kapacitet end EM50, så antallet af fans kan reduceres fra seksten EM50 til tretten aktive BF 50-fans.

Da BF 50-varianten kan styres trinløst fra 0-100 %, var der ikke behov for den mindre EM36- og DA 600-vægudstødning for at sikre korrekt minimal ventilation.

Foder, management og genetik var 100 % identisk i de to huse!

### Test af fem rotationer

I testperioden var den første rotation slagtekyllinger blev indsat i de to huse den 2. marts 2020. Herefter blev begge huse en del af den regelmæssige produktionscyklus på farmen.

I alt har vi registreret strømforbruget i de to huse over fem rotationer, der udgør det meste af et kalenderår, og dermed omfatter både kolde og varme måneder. Rotation nummer fem blev sendt til slagteriet den 18. januar 2021.

### Testresultat

Som det fremgår af tabellen, var energibesparelser mellem 35-50 %. Installationen var en testinstallation, så vi korrigerede indstillingerne i forbindelse med rotation 2, 3 og 4. Huset med BF 50 BlueFan ventilatorer og styret af Dynamic MultiStep blev sammenlig-



De to huse på farmen ved Brisbane



net med et hus med traditionelle EM50 ventilatorer styret af MultiStep, og det brugte cirka 15.400 kWh mindre i forbindelse med de fem rotationer.

Hvis 1 kWh koster 0,31 AUD (ca. 1,48 kr.), svarer det til en besparelse på ca. 4.700 AUD (ca. 22.420 kr.) for de fem rotationer.

Den årlige reduktion af strømforbruget er højere end dette, da testperioden ikke dækker et helt år, ligesom det var en testkørsel, hvor installationen med BF 50 ikke var belvet indstillet optimalt gennem hele testperioden. Besparelsen skal ses i forhold til den ekstra investering. Afhængig af varianten er prisen på BF 50 højere end EM50. På den anden side kræves der færre BF50-enheder, ligesom installationen er mere ligetil ved ikke at skulle installere EM36 og DA 600 til minimal ventilation.

Vores erfaring viser, at den ekstra investering traditionelt tilbagebetales på 2-4 år afhængigt af klimatiske forhold, elpriser, produktionsform osv.

Produktionsresultaterne (foderforbrug, dødelighed osv.) var ens i de to huse.

### Andre fordele ved BF 50 BlueFan

I modsætning til traditionelle boksventilatorer er BF 50 lavet af termoplast og rustfrit stål (materialer, der ikke korroderer), der langt bedre modstår det barske miljø i en moderne stald.

Traditionelle boksventilatorer er lavet af galvaniseret metal, der kræver udskiftning med jævne mellemrum, da de udsættes for det barske miljø i stalden.

BF 50 med luftstyrede skodder giver en højere grad af isolering sammenlignet med traditionelle boksventilatorer. Skodden er mere lufttæt, og kassen er bedre isoleret.

De motorkontrollerede versioner sikrer, at skoddens position, selv ved stærk vind, forbliver i den korrekte position. Det muliggør også brug af en nødåbning. Skodden lukker tæt og beskytter mod kondens og falsk luftindtag, når ventilatoren ikke er i drift.



**Luftudtag:** De femten EM50 gavventilatorer blev udskiftet med ti BF 50. Tre BF 50 ventilatorer udskiftede en EM50, to EM36 og to DA 600 vægventilatorer - en betydelig forenkling af luftudtaget



BF 50 kan reguleres 0-100 %, så den kan bruges som en vægventilator til minimal ventilation

	Shed 9	Shed 10 DA 600 EM 36 EM 50	Savings	
	Power used for ventilation, kWh	Power used for ventilation, kWh	kWh	Pct.
Batch 1 03/02/20-04/21/21	5164	8772	3608	41
Batch 2 05/09/20-06/29/20	2735	5344	2608	49
Batch 3 07/20/20-09/07/20	3245	4937	1692	34
Batch 4 09/28/20-11/16/20	3768	6676	2908	44
Batch 5 12/02/20-01/18/21	4442	8986	4544	51

jnl

**Tabel 1: Den viser strømforbruget i test- og referencehuset for fem slagtekyllingerotationer. I løbet af rotationerne 2, 3 og 4 foretog vi flere justeringer af indstillingerne, hvilket påvirkede resultaterne**