



Nyhedsbrev Dansk Angus Kød

Vi har nu været i gang i 3 år, og det går fortsat fremad på flere fronter. Vi får noget mere erfaring både i merprisudvalget, men også blandt jer medlemmer, når I skal vurdere, om dyrene er klar til slagtning.

På generalforsamlingen i Horsens blev der oplyst hvor mange kg, der bliver leveret om året til KødGrossisten. I 2018 leverede vi flere kg i alt i forhold til 2017, men på lidt færre antal dyr. Gennemsnitsvægten i 2018 var for tyre 354 kg. og for kvier 309 kg.

Før uge 22 hvor vi påbegyndte optimeringen af slagtevægten, lå gennemsnitsvægten på kvier på 296 kg. (uge 1-21), mens den efter uge 22 steg til en gennemsnitsvægt på 324 kg. Det betyder at kvierne generelt har haft godt af at blive lidt ældre, og for langt størsteparten af jer gælder det, at kvier under 16 mdr. bliver for små i forhold til tyrene. **Kvierne behøver dog ikke nå de 380 kg, men det ville være en fordel, hvis vi kan hæve vægten, så de kommer over 320 kg.**

Ca. 10% af dyrene vi slagtede i 2018 var kvier.

Sæsondifferentieringen har set ud til at have haft den ønskede effekt. Fra uge 49 til uge 12 blev der udbetalt 6 kr./kg. Den ekstra krone blev samlet sammen sidste år fra uge 18-42, hvor man fik 4,50 kr./kg i merpris. Der har vist sig at være lidt flere penge på bogen, end vi skulle bruge i de 16 uger, **og derfor venter vi nu med at trække 50 øre fra merprisen, til vi kommer ind i den næste periode, som starter uge 22.** Det er ikke meningen, at der skal hobe sig en kapital op fra Dansk Angus Kød. Pengene skal retur til jer medlemmer. Vi har dog i merprisudvalget besluttet, at det ville være fornuftigt, hvis der forbliver et sted mellem 5000 og 10.000 kr. på kontoen i tilfælde af, vi laver en fejl, således at det ikke er det enkelte medlem eller Angusforeningens kasse, der kommer til at hæfte for en evt. fejl lavet i Merprisudvalget. Det håber vi naturligvis, I bakker op om.

Vi forventer at gøre lige som i 2018, når vi kommer til perioden uge 22- 39. Så lukker vi for tilgangen af kvier. Det vil kun blive i meget begrænset omfang, at kvierne kan komme ind til slagtning. Der vil dog, som sidste år være mulighed for i helt særlige tilfælde at få en kvie slagtet. Så kontakt gerne Karen, hvis I har en kvie, der bare skal ind. Så vil hun se på det. At kvien snart er 16 mdr., er dog ikke en af de grunde, man skal regne med at få et dyr ind på, hvis der er tyre nok. Man må dog fortsat gerne melde dem til perioden, så vi har en mulighed for at tage dem ind, hvis der bliver behov for det.

Den næste periode begynder i uge 22, men hvis antallet af dyr, der er forhåndstilmeldt denne periode ikke ændres, kan det komme på tale, at vi igen vælger at flytte forhåndstilmeldingerne nogle uger. Dog ikke så mange som vi tog sidste gang. Det ser ud til at 2-3 uger bliver nok. Det afhænger helt af om, der er dyr, der falder fra i løbet af perioden, enten de ikke kan godkendes til Dansk Angus Kød efter, de er slagtet, eller de bliver solgt til anden side. Der har været en super god og stor tilslutning til forhåndstilmeldingerne for perioden uge 6- 21.

51 medlemmer har tilmeldt rettidigt, og 8 medlemmer er i skrivende stund kommet til senere. Det

må siges at være en fremgang, der vil noget, og det er med til at give et overblik over hvordan og hvor mange dyr, der er til rådighed. Det er en stor hjælp, når vi skal lave en plan for slagtingerne.
Så stor ros til jer medlemmer.

Den første periode i 2019 startede 4 uger senere end normalt. I kunne først forhåndstilmelde dyr fra uge 10. Hvorfor nu det?

På grund af tørken sidste år var mange af jer udfordret på vægtene. De fleste kalve havde ikke den forventede vægt ved fravæning og måtte vente med at komme til slagting. Vi fik derved ophobet et antal dyr, som ventede på at blive slagtet. For at få ryddet op besluttede vi i Merprisudvalget, at uge 6-9, begge uger inkl., ville blive forbeholdt de dyr, I havde gående, og som kun ventede på, at der blev plads i leveringsplanen. Vi skulle jo som tidligere skrevet levere 15 dyr/uge i den nyligt afsluttede periode (uge 40-05).

I forbindelse med forhåndstilmeldingerne 2019 kom der derfor mange dyr ind til de første 8 uger af den nye periode (uge 10-21). Mange af jer fik derfor en efterfølgende mail, hvor jeres dyr måtte vente yderligere 1 til 2 uger i forhold til jeres ønske. Hvilket de fleste af jer skrev tilbage var OK. Vi havde en aftale med KødGrossisten om 17 dyr/uge for denne periode. Måske med mulighed for en stigning sidst i perioden. Så kommer vi til uge 10, og vi var sikre på, at dyrene ville være gode, idet mange jo havde ventet på de senere forhåndstilmeldinger.

Men vi mistede 5 dyr i uge 10. Fire vejede under 280 kg, og en var så tung, at vi må takke nej. Det betød, at vi kun leverede 12 dyr, svarende til 3826 kg. Den efterfølgende uge var næsten lige så slem. 13 godkendte dyr samlet vægt 4387 kg. Til sammenligning leverede vi alle 17 dyr i uge 13, og den samlede vægt er her 5782 kg. Vi er nu atter tilbage der, hvor vi tager kontakt til flere af jer for at høre om, dyrene er klar. Nu regnede vi så med, at de meldinger I kom med, stemmer overens med det, vi har tilmeldt. Men igen tog vi fejl, således blev der tilmeldt 17 dyr til uge 14. Mandag i uge 14 ringer DC, de kan se, at en af jer ikke har tilmeldt de 3 dyr, der står på leveringsplanen til levering i uge 14. Der bliver hurtigt fundet andre dyr, idet det ikke var muligt at få fat i vedkommende. Mandag inden middag er absolut sidste ud kald, hvis vi ændrer i leveringsplanen. En har tilmeldt 5 dyr, men kommer kun med 4. Senere på ugen bliver der sorteret 2 dyr fra på grund af, at de vejer under 280 kg. og til sidst et dyr på grund af en vægt på 436 kg.

Vi skal således finde andre, der kan levere disse dyr, samt en vognmand der har plads, og endelig skal DC jo også kunne slagte dem. Da ugen er omme, har vi derved med fælles indsats af alle involverede fået 16 dyr godkendt.

Vi kunne jo vælge ikke at gøre noget, når der mangler dyr i forhold til leveringsplanen, men vi er sikre på, at vil vi gerne, **at Dansk Angus Kød vedbliver at have interesse for aftagerne, så er det vigtigt, at vi leverer, det vi lover og stabilt hele året.** Vi kan ikke undgå, at der af og til er dyr, der bliver sorteret fra. Blot skal vi alle være med til at sikre, at det ikke sker i det omfang, der her er tale om. I har alle underskrevet en tro- og loveerklæring, og her skriver I under på, at I har slutfedet dyrene. Det kan man jo ikke sige om, de dyr der vejer under 280 kg og/eller ikke holder formklassen. Vi forventer, at I reagerer på den SMS I får, således at I tager et overblik over de dyr, der skal slagtes den følgende uge og melder tilbage, hvis der er ændringer i forhold til de tilmeldte dyr, hvad enten det drejer sig om dyr solgt til avl eller dyr, der ikke har udviklet sig planmæssigt.

Arbejdet med at gennemgå tidligere slagteresultater for hver enkelt, for at se hvem det er, der er udfordret på vægten, formen, evt. sidste års tørke eller at få en snak om hvornår dyrene så forventes at være klar, eller som i uge 14, hvor der blev ringet rigtigt meget frem og tilbage, det er lige nu årsag til, at der bruges megen tid på at koordinere slagtingerne. Så vi mener helt klart, at selv om vi er blevet bedre, så er der plads til forbedringer.



Foto: Karen Huus

Siden januar er merprisen indbetalt på en konto oprettet og ejet af Dansk Aberdeen Angus Forening. Vores fælles forretning Dansk Angus Kød er ved at have et omfang, hvor der er brug for, at pengene går via Angusforeningen. Ordningen hvor det blev indbetalt på Peter Søndergaards konto, var oprindeligt tænkt som en midlertidig løsning, men fordi det var nemt og fungerede upåklageligt, så fik det lov til at fortsætte. Men ser vi på den juridiske side, så er det her mere rigtigt. LMO får nu alle faktura og kontoudtog tilsendt i takt med, at vi udbetaler merpris.

Til Generalforsamlingen fik vi F&B Direktør for Scandic, Karsten F. Nielsen til at komme og fortælle om fremtidsudsigterne for Scandic og planen for, hvordan vi passer ind i deres visioner. Selve præsentationen ligger på foreningens hjemmeside, så de af jer der ikke var med, kan se, hvordan Scandic forventer udviklingen vil gå. Scandic forventer, at vi fortsat øger antallet af slagtinger. 2019 vil dog ligge på samme niveau som 2018, men herefter skal vi forvente, at der vil komme en stigning i efterspørgslen. **Årets Scandic leverandør blev kåret.** Karsten havde på forhånd spurgt, om der var en, der på en eller anden måde havde udmærket sig i konceptet.

Med Jan Galsgaards stabile leverance af gode dyr, hvor gennemsnitsvægten for tyre leveret til Dansk Angus Kød 2018 var 378,7kg, samt formklasse 10,08 var valget ikke så svært. Karsten F. Nielsen synes, vi skal lave noget lignende til næste år, hvilket vi synes er en god ide. Det er ikke nødvendigvis vægt og form, der hvert år skal være den afgørende faktor, men i 2019 var det prioriteringen. Til næste år kan det være en, der på anden måde har udmærket sig.

Det har længe været et stort ønske fra Merprisudvalget, at vi ude ved Scandic hotellerne blev markedsført som Dansk Angus Kød, samt at man brugte vores logo. På generalforsamlingen løftede Karsten sløret for, at de er godt i gang med at ændre deres markedsføring, således at de fremover bruger vores mærke. I første omgang er det på menukortene, man vil bruge det. Samtidig vil tjenerne sige, at det hedder Dansk Angus Kød, når de præsenterer vores kød. Flere af os husker nok starten, hvor det blev kaldt Black Angus. Senere ændrede man det til Dansk fritgående Angus, men nu skal det fremover hedde Dansk Angus Kød. Vi ser det som en anerkendelse af, at man vil os og

vores dyr.

Vi har vidst hele tiden, at der kommer flere dyr. Så hvad sker der, hvis Scandic ikke aftager alle dyrene i 2019? Vi har haft en dialog med KødGrossisten, der dog forventer, at de kan aftage de dyr vi har. Noget af det KødGrossisten har kunnet mærke, har rykket sig hos Scandic, er de udskæringer, som kokkene ikke er så bekendte med. Dem er de godt i gang med at tage til sig, og de har fundet ud af at bruge det i deres menuer. Især på deres buffet har disse udskæringer fundet vej, og de bliver taget rigtigt godt imod. Vi skylder en stor anerkendelse til KødGrossisten/ Scandic, der har været meget aktive omkring, hvordan man udnytter hele dyret, og efterfølgende Scandics kokke, der er kommet godt i gang med at bruge disse udskæringer. Vi kommer ikke uden om, at der er visse udfordringer ved, at Scandic skal bruge hele dyret, men det falder godt sammen med Scandics bæredygtighedsstrategi, samt den meget omdiskuterede CO2 debat.

I forbindelse med markedsføring af Dansk Angus Kød er nærværet og synligheden fra os medlemmer vigtigt.

Der er et nyt tiltag, hvor Scandic efterlyser billeder og små historier fra jer medlemmer.

Tanken er, at man i forbindelse med brug af disse billeder og historier fx vil skrive, at ”dette er fra en leverandør fra Århusegnen”, således man ikke nævnes med navn og adresse. Det er jo noget med den nye persondatalov. Tanken er at skabe en forståelse for, at vi der leverer kød til Scandic, bl.a. også bor i nærområdet. Når du har taget billederne + lidt tekst, sender du dem blot på mail til karenhuus@gmail.com og så bliver de sendt videre til Karsten. Det kunne være rigtigt fint, hvis vi fik mange små historier samt gode billeder af vores dyr, så vi viser, at vi kommer fra næsten alle dele af landet.

De to sidste arrangementer vi har haft sammen med Scandic samt vores generalforsamling, viser, at vi sammen står stærkt og er blevet et godt makkerpar, som har bevist, at viljen til at ville det her, samt engagement fra begge parter fortsat vil være en del af vores fælles fremtid. Vi håber, der vil komme flere af den slags tiltag, for hvem vil ikke gerne have muligheden for at fortælle sin historie med de Angus, man har derhjemme?

På Angusforeningens hjemmeside kan I følge med i, hvor meget vi slagter. Dorthe Foght har lavet en graf, som med jævne mellemrum opdateres. Udviklingen fra opstart til i dag fremgår af grafen.

Når Angus Kontakt udkommer, har vi været til møde med Scandic og KødGrossisten. Det er vi en gang om året, men vi når ikke mødet inden deadline. Så det må I vente med at læse om til næste nummer af Angus Kontakt.

Venlig hilsen

Merprisudvalget

Michael Abiltrup, Helga Dal, Chresten Elgaard, Villy Grønne og Karen Huus