

Eggsiting News

DANÆG

Nyhedsbrev for detail og foodservice



Salgsafdelingen Påsken 2010

Æggeretter ISO 22000 Nyt fra DANÆG

Velkommen til

Eggsiting News

Det er mig en fornøjelse, at byde velkommen til Eggsiting News. Her ønsker vi at holde alle vores kunder i Danmark informeret om aktuelle nyheder og give et indblik i, hvad der sker i branchen.

På trods af den økonomiske krise har der i 2009 været en stigning i det totale forbrug og salg af æg på 2-3%. Det er glædeligt, at forbrugerne i stigende grad bliver opmærksomme på, at ægget er en både meget sund og billig spise.

DANÆG har, takket været tilgang af nye butikker, et højt kampagnetryk og mange markedsføringsaktiviteter oplevet en endnu større fremgang. Vi er stolte over, at DANÆG er det markant bedst kendte mærke i æggekategorien.

I 2010 fortsætter vi naturligvis det høje aktivitetsniveau. Allerede i januar lancerede vi et helt nyt produkt: "Æggeretter på få minutter". Produktet henvender sig til det stigende antal forbrugere, der efterspørger noget nemt og hurtigt som også er sundt. Vi er også klar med en helt ny 20 stk. bakke

med etikette, som er særligt velegnet til kampagneaktiviteter. Endelig er vores Påskekampagne allerede skudt i gang. Læs mere om nyhederne på de følgende sider.

DANÆG har altid været forrest, når det gælder kvalitet og sikkerhed. Derfor er jeg meget stolt over, at DANÆG A/S er blevet certificeret efter ISO 22000 standarden. Dermed er alle DANÆG koncernens selskaber nu certificerede. Yderligere har vi indført egenkontrol program hos alle vores ægproducenter.

Jeg ønsker alle vores kunder et rigtig godt påskesalg!

Med venlig hilsen



Morten Jeppesen
Divisionsdirektør

DANÆG

SALGSADFDELING

Foodservice

Tom Nielsen
Salgschef

Tlf. 4213 0103
Email: tni@danaeg.dk



Bent Varberg
Key Account Manager

Tlf. 2127 8640
Email: bv@danaeg.dk



Lene Andersen
Salgsassistent, skalæg

Tlf. 7326 1612
Email: lan@danaeg.dk



Marianne Knudsen
Salgsassistent, æggeprodukter

Tlf. 4638 1813
Email: mk@danaeg.dk



Diana Skov
Salgsassistent, æggeprodukter

Tlf. 4638 1810
Email: dsk@danaeg.dk



Detail

Christian Marck Nielsen
Salgs- og marketingchef

Tlf. 2217 1791
Email: cni@danaeg.dk



Key Account Manager

Vacant



Brian Boysen
Kontorleder

Tlf. 7326 1610
Email: bnb@danaeg.dk



Anja Møller Pedersen
Salgsassistent, skalæg

Tlf. 7326 1611
Email: amp@danaeg.dk



Vi modtager gerne ordre på mailen:

Skalæg: Ordre sendes til Christiansfeld
På mail: sales@danaeg.dk
På fax: **7326 1643**

Pasteuriserede produkter: Ordre sendes til Roskilde
På mail: order@danaeg.dk
På fax: **4638 1801**

Skalæg

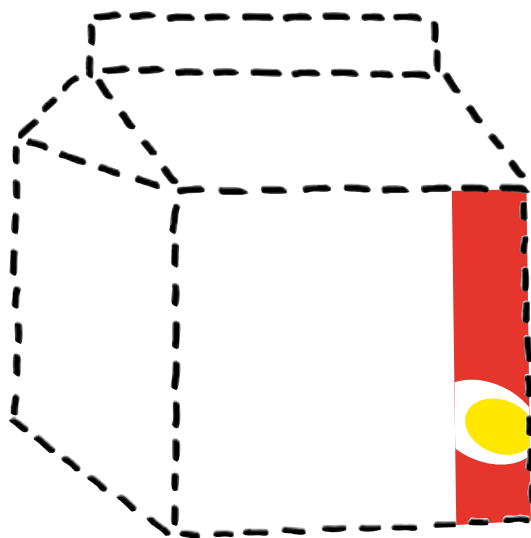
Danæg A/S
Danægvej 1
6070 Christiansfeld
Tlf. 7326 1600
Fax 7326 1601

Æggeprodukter

Danæg Products A/S
Maglegårdsvej 13
4000 Roskilde
Tlf: 4638 1800
Fax 4638 1801

Nu har æggene fra DANÆG taget ny form

NYHED!
Kommer snart i din butik



I 1949 skrev og tegnede Carl Barks fra Walt Disney "De firkantede æg fra Peru".
60 år senere virkeliggjorde DANÆG hans unikke tanke med et helt nyt produkt.

Æggeretter på få minutter, som er klar til æggekage, omelet, scrambled eggs,
æggestand, tærter osv.

www.eggsite.dk

DANÆG
- æg med omtanke



æggestand omelet

scrambled eggs
æggekage tærte



Æggeretter på få minutter

Vi er stolte af at kunne præsentere Danæg's nye 'lillebror' i sortimentet af pasteuriserede produkter. 'Æggeretter' er et nyt convenience produkt, der henvender sig til forbrugere, der gerne vil lave noget lækkert som eksempelvis æggekage, tærte eller omelet, på få minutter.

'Æggeretter' indeholder 5 hele æg, mælkepulver, salt og peber - den er klar til brug, uden at der skal tilsættes yderligere. 'Æggeretter', har sin plads på hylden ved siden af sine andre søskende: Æggehvider, Æggebommer og Helæg.





Buræg! Mød en producent

Ole Bruhn er på forkant med udviklingen som burproducent. Samtlige af hans 90.000 høner går i de nye velfærdsbure, som bliver obligatoriske i EU i 2012.

Effektiv ægproduktion

For Ole Bruhn er der ikke megen nostalgi og Morten Korch i det at drive rentabelt landbrug i en moderne verden.

"Jeg leder en professionel virksomhed, hvor jeg tilbyder en konkurrencedygtig hyre og ordentlige arbejdsforhold til mine syv medarbejdere. Samtidig vil jeg selv tjene en god løn. Det kræver en effektiv og resultatorienteret produktion af et vist omfang," siger han.

Fædrende gård

Ole Bruhn bor med sin kone og tre børn på den bondegård syd for Vejle, hvor han selv blev født i 1966. Han overtog gården og 7.000 frilandshøner efter sin far i 1995.

Senere opkøbte han to nærliggende gårde – den ene med 300 søer og den anden med 9.000 frilandshøner. Næste skridt blev at udfase

både svin og frilandshøner til fordel for en burproduktion med 90.000 høner.

Velfærdsbure lever op til sit navn-

Det har krævet en investering på over 25 mio. kr. at omstille til burproduktion med de nye velfærdsbure, der er et EU-krav fra og med 1. januar 2012. Velfærdsburene giver væsentligt bedre forhold for dyrene end traditionelle bure.

Velfærdsbure, der også går under navnet "berigede bure", giver hønene mere plads. Og så har dyrene som noget nyt også adgang til både rede, sandbad, siddepind og til at slibe kløer.

Selvforsynende med foder

Ole Bruhn ejer 800 hektar landbrugsjord, som dyrkes med hvede. Han blander selv kornet med protein, skaller og kridt, og er selvforsynende med foder til sine høner.

"Det betyder, at jeg kan sammensætte en ideel foderblanding til en fornuftig pris, hvilket er endnu et vigtigt element i min samlede forretningsmodel," slutter han.





FØDEVARESikkerhed

**DS/EN
ISO 22000**

ISO 22000 CERTIFICERING

2009 blev året hvor DANÆG A/S med stolthed blev certificeret efter ISO 22000 standarden.

DANÆG har været trendskabende for kvalitetsstyringssystemer indenfor ægpakkerier. For over 10 år siden begyndte vi at efterleve kravene i den daværende danske fødevarerstandard DS3027. Dette er nu fulgt op med en egentlig certificering efter den internationale standard

ISO 22000.

ISO 22000 er medvirkende til at sikre kvalitet og fødevarerikkerhed og fokuserer på at systemet er implementeret på alle niveauer i virksomheden.

ISO 22000 standarden stiller krav til at ledelsen indarbejder fødevarerikkerhed i virksomhedens samlede aktiviteter, hvor der blandt andet kan peges på:

a) Identifikation af og styring af risikofaktorer i produktionen.

b) Handlingsplaner til vurdering og styring af risikofaktorer.

c) Kommunikation vedrørende fødevarerikkerhed m.v. med leverandører, kunder, forbrugere og myndigheder

d) Etablering og vedligeholdelse af grundlæggende aktiviteter vedrørende hygiejne.

DANÆG har udover ISO 22000 på pakkeriet indført egenkontrol program hos alle ægproducenter. Dette program auditeres en gang om året af DANÆGS eget personale, som har stor kendskab til ægproduktion. Hermed er der fokus på fødevarerikkerheden fra jord til bord.

Alle DANÆG koncernens selskaber er nu certificeret i henhold til ISO eller tilsvarende.



PÅSKEN 2010



Påskenen er æggets tid!

Her skal der æg til af alle slags. Danæg kommer med en ny flot påskebakke med '12 stk Påskeæg' - 12 stk Skrabeæg. Med Påskenen følger en påskekonkurrence på vores hjemmeside, hvor man kan vinde en smart chokolade-smelter fra OBH Nordica, til at lave sine egne påskeæg.

Ta' med en tur rundt på vores hjemmeside sammen med de choko-glade æg...

Eller mal dit eget gækkebrev og mail det til dine venner.



www.eggsite.dk

Vi er stolte over at kunne præsentere vores nye hjemmeside. På www.eggsite.dk kan du blandt andet finde oplysninger om vore produkter og finde inspiration til lækre opskrifter. Du kan møde nogle af vore producenter, som fortæller om deres arbejde med de forskellige produktionsmetoder. Du har mulighed for at se, hvilken af vore producenter dine æg kommer fra, ved at tjekke det stemplede mærke på æggene. På hjemmesiden finder du løbende konkurrencer omkring vore produkter, som du kan deltage i og vinde flotte præmier.

Så hold øje med www.eggsite.dk.



www.eggsite-pro.dk

På www.eggsite-pro.dk kan du finde oplysninger om Food Service markedet. Du kan læse om de produkter vi tilbyder Food Service markedet og de krav og den kvalitet som forbrugerne stiller til offentlige og pri-

vate køkkener på bl.a. hospitaler, plejehjem, skoler og institutioner, virksomhedskantiner, restauranter, hoteller, kursusvirksomheder, forlystelsesparker, fly, færger og fast-foodkæder. Den kvalitet og føde-

varesikkerhed skal DANÆG som professionel samhandelspartner leve op til. Kig ind på www.eggsite-pro.dk og læs mere.



JULEKONKURRENCEN

Danægs julekonkurrence, som var på hjemmesiden hele december måned, var en kæmpe succes. Antallet af deltagere var meget stort og rigtig mange ønskede vores julebagebog tilsendt.

Der var stor interesse for at åbne lågerne i vores julekalender og finde den rigtige sætning, der gav adgang til at deltage i lodtrækningen om et cruise med Profil Rejser og Hurtigruten - verdens smukkeste sørejse fra Bergen til Kirkeness.

Vinderen blev fundet og fik med stor glæde overrakt gaven.

ÆGGESTAND OG ROGN



100 g rogn fra stenbider, ørred eller lignende
1 finthakket skalotteløg
Citronsaft
Salt
2 porrer

10 g smør + lidt til smøring
1 dl fløde 13%
2 æg
Revet muskat
Salt og peber
Lidt mel

Spinatblade
Citronsaft
1/2 dl piskefløde
Salt og peber

Personer: 4-6

Rens rognen hvis fiskemanden ikke har gjort det. Vend med løg og smag til med citronsaft og salt. Skær porrerne i tynde ringe. Sauter disse let møre i smørret på en pande. Lad det afkøle. Pisk æg let sammen, pisk kaffefløden i. Smag til med muskat, salt og peber. Smør nogle små forme og drys med lidt mel. Fordel porrerne i og hæld æggestand over. Bag i vandbad 2/3 op ved 150° i 30-40 min., til de er faste. Køl af. Vask spinaten, pluk den groft. Pisk fløde med lidt citronsaft, salt og peber, til den blot begynder at tykne. Vend spinaten i. Så vender du æggestanden ud på en tallerken. Overdænger med rogn og spinat på siden.

Du finder flere lækre opskrifter med æg på

si' Omelet!

www.omelet.dk

'Storebror' til detailmarkedet

Til detailmarkedet kan vi præsentere en hel ny variant med 20 stk Danske buræg. Den er særligt velegnet til kampagneaktiviteter.

Perfekt til familien som bruger mange æg og som syntes det er hyggeligt at samles i køkkenet for at bage.

