



## Opdræt af sunde grise på en bæredygtig og innovativ måde

Siden 2004 har landmand Claus Wildenschild fra Skovbøl ved Aabenraa undersøgt og udviklet metoder for at forbedre opdræt af slagtegrise. Nu har han sammen med sine dygtige kollegaer valgt at opdrætte under den nye standard fra Wiking Meat.

### Antibiotikafri gris

På baggrund af over 30 års erfaring med opdræt af slagtegrise, er der de seneste 12 år blevet udviklet et koncept, Wiking Meat System, som styrker grisenes eget immunsystem og samtidig skaber den grundlæggende forudsætning for dyrets velfærd og trivsel. Resultatet er antibiotikafrie grise.

For at komme så langt, var det nødvendigt igen at bevæge sig helt til bunds i de grundlæggende principper for succesrigt og artsrigtigt husdyrhold. Mange faktorer spiller ind – om det handler om dyr eller mennesker, føden spiller en central rolle.

Omkring 90% af Wiking Meat konceptfoder dyrkes under kontrollerede forhold af opdrætteren selv eller af tilknyttede landmænd i Danmark. Varieret foder med mange gode og næringsrige indholdsstoffer sikrer et godt helbred – et stærkt immunforsvar. Et godt immunforsvar betyder, at grisene kun får få sygdomme, som kræver en antibiotikabehandling.

Hos Wiking Meat opdrættere bliver kun mellem 5-10% behandlet med antibiotika over hele deres livscyklus (fra sohold over smågrise til den fuldvoksne slagtemodne gris).

Er der styr på disse grundlæggende principper, er gevinsten at over 90% af Wiking Meat grisene er helt antibiotikafrie – resten får om

nødvendigt antibiotika og behandles på egne "grisehospitaler". De bliver afsondret fra de øvrige og med god pleje og ro kan de komme til hæfterne igen. De få kan selvfølgelig ikke længere kaldes antibiotikafrie og afsættes derfor heller ikke som hørende under Wiking Meat konceptet.

### Dyrevelfærd som forbedres løbende

At give dyrene bedre levevilkår er ikke gratis – at leve op til de nye parametre inden for dyrevelfærd har sin pris. Wiking Meat vil gerne gå denne vej og har derfor fastsat værdien heraf på et niveau, som svarer til honoreringen af indsatsen overfor dyrene og det deres opdrættere yder.

Grise med et godt helbred er sjældent aggressive. Med nu 20% mere stiplads (som planlægges øget endnu mere) mindskes aggressiviteten yderligere og kupering af halerne, som tegn på manglende dyrevelfærd, kan undgås. Halebid er tegn på dårlig trivsel hos grisene og frembringer ofte andre infektionssygdomme, som kan ende med en lang række betændelsesrelaterede sygdomme i organer og på grisenes kroppe.



### **GMO-frit foder**

GMO-frit foder indføres som standard i den kommende tid og mindsker dermed risikoen for optag af toksiner, som kan føre til diarré og endda mavesår. Miljøbelastningen i økosystemet sænkes dermed betydeligt og foderkvaliteten forbedres.

### **Korte transporttider mindsker stress og CO<sub>2</sub> udledning**

Grisene stresses mindst muligt under Wiking Meat konceptstandard. Således transporteres grisene højst 2,5 time i hele deres levetid – ofte kortere. For at opnå dette, samler Wiking Meat opdrætterne af so- og smågrise i kort afstand til slagtegrisopdrætterne. Grupperne arbejder indbyrdes sammen omkring foder og kvalitetssikring. Samarbejdet og gruppernes placering i nærheden af slagtefaciliteter mindsker yderligere grisenes mulighed for at blive stressede.

### **Præcis sporing af kød**

Wiking Meat Systems har sammen med certificerede analyseinstitutioner udviklet et system til videnskabelig præcis sporing og analyse af kød. Der udtages en kødprøve fra hver slagtning, som opbevares i mindst 5 år. Denne kødprøve kan spore kødet tilbage til nøjagtig den besætning grisen stammer fra.

Desuden er der udviklet et mobilt håndholdt måleapparat (afprøves i øjeblikket), som i løbet af 3 minutter med 100% nøjagtighed kan bestemme fra hvilken Wiking Meat besætning det ferske opskårede kød stammer – gennem hele værdikæden. Denne funktion sammen med en transparent grundholdning giver et maksimum af troværdighed og historie.

## **Wiking Meat Systems i korte træk**

- Baseret på over 30 års erfaring og 12 års konceptudvikling og afprøvning
- Op til 90% af foderet vil blive lokalt danskproduceret og GMO-fri foderforarbejdning som styrker immunforsvaret
- Sikrer over 90% antibiotikafrit opdræt af grisene – resten lander om nødvendigt på grisehospitalet
- Sjældent brug af antibiotika mindsker risikoen for resistente bakterier betydeligt
- Bedre foder giver bedre trivsel og sjældent aggressive grise – med halen i behold
- Mere stiplads (fra 20% og mere)
- Korte transporttider for grise (maks 2,5 timer i hele levetiden) – lokal batch slagtning og opskæring
- Troværdighed gennem transparent sporing af foder, dyr og kød gennem 100% sikre analyser som opbevares i mindst 5 år
- Et lille kig ind i fremtiden byder bl.a. på: Kød som er endnu mere sundt og velsmagende; innovative bionedbrydelige intelligente bioplastemballager, som selv finder vejen retur ...



**Wiking Meat  
Systems IVS**  
Vindinggård Ringvej 1  
7100 Vejle

[www.wikingmeat.dk](http://www.wikingmeat.dk)



Tlf. +45 30214773