

4 | Nachrichten

Dane Pork will Geschäfte ausbauen

Der dänische Fleischvermarkter macht auf dem deutschen Markt noch reichlich Potenzial aus. Investitionen sind geplant.

DIETER HEIMIG

Randbøl Die dänische Gemeinde Randbøl ist vor allem für ihre Heide- und Landschaft bekannt. Diese umfasst eine Fläche von 750 ha und zieht vor allem Wanderer und Naturliebhaber an. In der Ortschaft, die sich etwa 120 km nördlich von Flensburg befindet, ist auch der dänische Fleischvermarkter Dane Pork A/S ansässig. Und dort bli-

cken die Verantwortlichen auf ein erfolgreiches Jahr 2024 zurück.

Das Schlacht- und Zerlegeunternehmen hat seine Mitarbeiterzahl in den vergangenen Jahren verdoppelt und mit den insgesamt 700 Beschäftigten 2024 den Umsatz nach eigenen Angaben um 18 Prozent auf mehr als 400 Mio. Euro steigern können. Beim Gewinn verzeichnete man ein Plus von rund 40 Prozent. Das ist für das 1989 gegründete und privat geführte Unternehmen das beste Ergebnis seit Bestehen.

Dane Pork schlachtet und zerlegt wöchentlich rund 40 000 Schweine, die 150 Vertragslandwirte mästen und an den Fleischvermarkter liefern. Zwei Jahre zuvor waren es noch 14 000 Tiere in

der Woche. Und Export Director Jakob Sögaard kündigt an: „Wir werden künftig noch mehr Schweine schlachten und mit weiteren Landwirten zusammenarbeiten.“

Für Wachstumsimpulse sorgt auch das Exportgeschäft. „Das ist für uns selbstverständlich sehr wichtig, auch wenn wir nicht der größte Schlachtbetrieb Dänemarks sind“, sagt Sögaard und konstatiert in diesem Zusammenhang, dass das Ausfuhrvolumen des Unternehmens rund zwei Drittel ausmacht. Den Großteil des Schweinefleischs verkauft Dane Pork an die deutsche Verarbei-



Verarbeitet werden 40 000 Schweine pro Woche. Foto: DanePork



Dänisches Fleisch ist im LEH die beste Alternative zu deutschem Fleisch.

Jakob Sögaard, Dane Pork

tungsindustrie, vor allem an Hersteller von Fleischwaren und Wurst. In Spitzenzeiten, wie etwa in der Barbecue-Saison und an den Weihnachtstagen, liefert der Fleischvermarkter auch Ware an den klassischen Lebensmittelhandel. Schweinenacken und -filets sind in diesen Zeiten besonders gefragt.

In Deutschland macht Jakob Sögaard noch viel Potenzial aus, und er möchte in dieser Vertriebs-

schiene künftig eine kontinuierliche Belieferung erreichen. „Dänisches Schweinefleisch ist im Lebensmittelhandel die beste Alternative zu deutschem Fleisch.“

Die Verbraucher haben großes Vertrauen darin, dass das Fleisch im Einzelhandel den höchsten Standards entspricht. Und deshalb ist es unsere Aufgabe, zu zeigen, dass dänisches Fleisch die höchsten Standards erfüllt“, betont Sögaard. Und das gelte nicht

nur für Europa, sondern weltweit. Hier geht es vor allem um das Thema Lebensmittelsicherheit. In diesem Zusammenhang berichtet der Export Director, dass derzeit China sowie weitere asiatische Länder, Australien und die USA die wichtigsten Exportmärkte sind. Wie es im Geschäft mit den Vereinigten Staaten weitergeht, bleibe abzuwarten.

Im Jahr 2022 hat Dane Pork am Standort einen neuen Schlachtbetrieb mit modernster Technologie errichtet. Und weitere Expansionspläne liegen schon in der Schublade. Im kommenden Jahr sollen neue Abteilungen für Zerlegung und Verpackung den Betrieb aufnehmen. „Nach der Fertigstellung verfügen wir dann über den modernsten Schlachthof Europas, mit vielen Entwicklungsmöglichkeiten und einer äußerst nachhaltigen Produktion“, so Sögaard.

Dem Export Director zufolge hat Dane Pork in den vergangenen Jahren insgesamt knapp 130 Mio. Euro investiert. „Es gibt weitere Initiativen, die ich aber noch nicht verraten kann.“ Noch im Mai werde die die neue Verwaltung fertiggestellt. | afz 11/2025