

Pressemeddelelse - Himmerlandskød

Fire stærke brands bliver til ét.

100 år, 100% dansk, 100% Himmerlandskød.

Pr. 1/1 2018 har A/S Hjalmar Nielsen, Nordic Beef Hadsund A/S, Kjellerup Eksportslagteri og Himmerlandskød A/S valgt at samles under ét navn og brand. Himmerlandskød A/S bliver videreført med selskabernes kompetencer og værdier - som en topmoderne virksomhed, der tilbyder 100% dansk opdrættet, slagtet og opskåret oksekød.

Vi ønsker at styrke vores position i Danmark, fremme salget af dansk oksekød i ind- og udland samt blive endnu mere omkostningseffektive. Det mener vi blandt andet gøres ved at samles under ét brand. Vores fire selskaber har altid været baseret på samme værdigrundlag og har mere end 100 års erfaring. Derfor giver det også god mening, at vi nu kan fortælle historien ud fra ét navn og også udadtil have et fælles afsæt.

Intet er ændret for vores leverandører, kunder og samarbejdspartnere.

De fire selskaber videreføres uden nævneværdige ændringer i vilkår for vores leverandører, kunder og samarbejdspartnere. Himmerlandskød vil fortsat drive en sund forretning ud fra samme værdigrundlag. Stadig med fokus på personlig betjening, sporbarhed og en god smag i munden, når det kommer til dyrevelfærd og høj kvalitet.

Fremme salget af dansk oksekød og støtte dansk landbrug.

Himmerlandskød bidrager til at fremme produktion hos danske landmænd, og vi er altid i tæt kontakt med landmændene. Vi driver forretning gennem ærlighed, hvor et ord er et ord, og det er vi blevet belønnet for gennem et støt stigende antal leverandører gennem alle årene. Vi har en stærk lokal forankring, her udover har vi fokus på salg af danske kvalitetsfødevarer med vægt på fødevarerens sikkerhed, dyrevelfærd og sporbarhed.

Himmerlandskød vil som fælles brand styrke vores salg af 100% dansk oksekød til store dele af verden og ikke mindst til den danske detailhandel, foodservice, industri samt til private slagtermestre i hele Danmark.

Mere end 100 års erfaring.

Historien begynder tilbage i 1910, da Aalestrup Eksportslagteri bliver grundlagt.

I 1950 overtager slagtermester Hjalmar Nielsen slagteriet, der i 1954 efter hans alt for tidlige død, bliver omdannet til aktieselskabet A/S Hjalmar Nielsen og videreført af familien.

Lars Andersen, som i dag er administrerende direktør, overtog Hjalmar Nielsen i 2000.

I 2008 kom opskæringsvirksomheden Himmerlandskød i Farsø til, og i 2012 udvidede Hjalmar Nielsen slagtekapaciteten med købet af Kjellerup Eksportslagteri. Nordic Beef Hadsund blev i 2016 en del af koncernen. Nordic Beef Hadsunds historie går også mere end 100 år tilbage, da familien Svendsen startede med at sælge eget opdræt, og sidenhen har de næste generationer videreført forretningen. I dag er Himmerlandskød drevet af familierne Andersen og Svendsen, som alle har oksekød som en stor del af deres slægtshistorie.

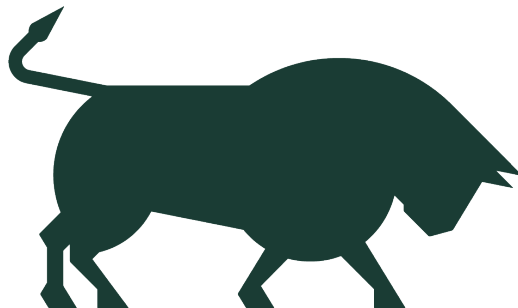
Vores værdier og historie går således mere end 100 år tilbage, og vi driver vores forretning ud fra værdierne "nøjsomhed", "arbejdsomhed" og "ordentlighed". Vi har altid haft fødderne plantet solidt i den midt- og nordjyske muld, hvor kvæget har græsset i århundreder.

I dag har Himmerlandskød fortsat de fire afdelinger i henholdsvis Farsø, Aalestrup, Hadsund og Kjellerup, og er Danmarks næststørste slagteri- og opskæringsvirksomhed af oksekød. Vi har over 200 medarbejdere og slagter 110.000 kreaturer om året.

For yderligere oplysninger kontakt venligst
Administrerende direktør, Lars Andersen
Tlf.: 23 84 92 33
Mail: lra@himmerlandskoed.dk

HIMMERLANDSKØD A/S

Hovedkontor:
Busgade 12
9620 Aalestrup
Tlf.: 96 49 03 00
info@himmerlandskoed.dk



HIMMERLANDSKØD