

HISTORIEN OM SLAGETERIET I ØRBÆK.

Ørbæk fjerkræslagteri blev stiftet i 1919 af Carl Andersen, som købte huset på Svendborgvej, der nu er kontor for fjerkræslagteriet. Til stuehuset var der en lille udbygning, som blev indrettet til at slagte kreaturer og fjerkræ. Efterhånden blev det mest fjerkræ, og CA holdt helt op med at slagte kreaturer.

CA blev efterhånden en kendt respekteret mand, kunderne vidste de blev reelt behandlet. CA blev uden at annoncere efter varer kendt langt omkring, så der måtte en bil til, og der måtte efterhånden flere hjælpere til med slagtingen.

I 1930 kom svigersønnen Arne Møller Andersen med i firmaet. I 1935 blev der bygget et nyt slagteri, som blev autoriseret til eksport. Det gik stødt fremad med slagtingen indtil krigen kom, hvorefter fjerkræmængderne faldt, men de blev delvist erstattet af slagtekaniner.

Efter krigen begyndte så "kyllingeportionerne" at tage fart. Der måtte udvides gang på gang, både med slagteriet og med frysehuset. Der blev installeret de mest moderne maskiner, så der kunne slagtes 2.000 kyllinger i timen.

I 1956 døde CA, og Arne Møller Andersen førte slagteriet videre. I oktober 1962 kom der en afgift til fællesmarkedet på 60 øre pr. kg. Da Danmark skulle ind i fællesmarkedet til nytåret i 1963, ville afgiften falde væk, så der var penge at tjene, ved at sætte kyllingerne på frysehus (2-3.000.000 kr.), men Frankrig sagde nej 8 dage før, og afgiften blev forhøjet til 120 øre pr. kg., så gik de 2-3.000.000 kr. den anden vej.

I 1965 blev slagtingerne indstillet.

I slutningen af 1966 blev der slagtet igen. Ejerkredsen bestod af Skovdal Fjerkræ, Padborg Fjerkræ, Lindholst A/S og KFK. Der blev slagtet 5-6.000 kyllinger pr. dag. Et par år senere overtog KFK slagteriet på grund af forskellige målsætninger blandt ejerne.

I 1972 var de årlige slagtinger nået op på 3,6 milt. kyllinger, 40.000 høns og 30.000 kalkuner. Der slagtedes ikke længere svømmefugle. 1. januar 1973 kom Danmark med i EF. Der var stor optimisme i landbruget og der blev bygget en del slagtekyllingehuse. I 1974 opstod imidlertid en stor krise idet høsten af sojabønner i USA slog fejl og prisen på sojaskrå 3-dobles.

Danske slagterier ventede en tilsvarende prisstigning på fjerkræet og lagde på lager. Prisstigningen udeblev og lagrene måtte realiseres med tab. KFK's fjerkræslagterier måtte have kapitaltilførsel for at overleve.

I 1974 ophørte man med at slagte kalkuner i Ørbæk. En del fynske leverandører standsede produktionen. For at tilføre slagteriet kyllinger begyndte man at slagte for landmænd i midt og Sønderjylland. På et tidspunkt kom 1/3 af kyllingerne fra jyske landmænd.

I 1976 blev der slagtet 30.000 kyllinger pr. dag. Dette gav mulighed for en årlig slagtemængde på 7 millioner kyllinger. Da slagteriet kun havde tilførsler på 5 millioner kyllinger og 0,1 million høns var der slagteløse dage i næsten hver uge, hvor arbejdsstyrken blev hjemsendt. I 1976 fik slagteriet en ny seviceringslinie der var speciel velegnet til mindre kyllinger. Derfor ophørte slagtingen af de store Pl. Rock høns. Der blev ligeledes bygget et rensningsanlæg der var så effektivt, at leverandøren som en demonstration drak et glas af det rensede spildevand.

Konkurrencen mellem danske slagterier var stor. Alle havde dårlig kapacitetsudnyttelse. Dette førte i 1977 til en fusion mellem de to største slagterikæder - DANPO og KFK-Fjerkræ. DANPO's slagteri i Svendborg blev lukket og kyllingerne overført til Ørbæk som til gengæld ikke længere skulle hente kyllinger i Jylland. I 1978-79 slagtedes 40.000 kyllinger pr. dag i alt ca. 8 millioner pr. år. I 1979 arbejdes der for første gang i sommerferien.

1. januar 1980 lukkede DANPO sit slagteri på Sjælland og 3 millioner Sjællandske kyllinger skulle slagtes i Ørbæk. Mellem jul og nytår 1979 blev opsat en ekstra seviceringslinie. I dagene omkring nytår var der en forrygende snestorm og for første og eneste gang i de sidste 20 år måtte slagteriet via lokalradioen aflyse den første slagting i det nye år.

1980 var også det sidste år der blev slagtet høns i Ørbæk. Bortset fra en periode i foråret 1982, hvor Fyn havde nogle tilfælde af mund og klovsyge som bevirkede, at man ikke ville sende lastbiler fra Jylland efter høns på Fyn.

Fra 1981 til 1988 slagtedes årligt omkring 10 millioner kyllinger. I 1984 byggedes en ny ankomsthal, der gav plads til at to lastbiler kunne stå indendørs og læsse kasserne med kyllinger af. Der foretages til stadighed indkøb og udvikling af nye slagte- og pakkemaskiner som minimerer brugen af arbejdskraft. I 1976 var der ansat 100 timelønnede til at slagte 30.000 kyllinger om dagen. I 1988 slagtede 65 personer 42.000 stk. pr. dag.

I 1985 blev en af slagteriets oprindelige bygninger ud til Svendborgvej revet ned. Et par år tidligere blev et nabo hus købt og i 1988 indrettet til bade- og omklædningsrum for chauffører og indfangningspersonale. Pr. 1. januar 1988 stod slagteriet selv for hjemhentning af kyllingerne. Hidtil havde man haft en aftale med en vognmand. Pr. 1. september 1988 ændredes indfangningen og transport af kyllingerne til slagteriet til det såkaldte easy-load system. En truck kører et stativ med kasser ind i huset og sættes i umiddelbar nærhed af kyllingerne. De nye kasser er helt åbne og giver dyrene en mere skånsom behandling fra stalden til de hænges op på båndet i slagteriet.

I 1986 køber DANPO Skovdal Fjerkræ på Sjælland, og Ørbæk ophører med, at hente kyllinger derovre.

I maj 1988 beslutter DANPO at standse slagtingen på Skovdal Fjerkræ pr. 1. januar 1989, og overføre de 2 millioner Sjællandske kyllinger til Ørbæk. Samtidig får slagteriet to nye fynske leverandører fra et konkurrerende slagteri (1,4 mill. kyllinger pr. år.). Det bliver besluttet at give 8 fynske landmænd lov til, at bygge hver et nyt hus til 40.000 kyllinger (2,3 mill. pr. år.).

Disse beslutninger foretages for, at minimere omkostningerne til slagtingens og indebar, at der pr. 1. december 1988 blev slagtet på toholdsskift. Det nyansatte personale arbejder fast på aften-skiftet.

På Skovdal Fjerkræ blev der slagtet fersk fjerkræ. Denne produktion overtog Ørbæk den 1. januar 1989. Forinden var der tilbygget en ny ferskvareafdeling i den nordvestlige del af slagteriet. Under ferskvareafdelingen veen kælder hvor fjerkræet køles inden pakningen. Slagtningens i 1989 når 14 millioner kyllinger.

I juni 1990 fusionerer DANPO og FARRE FOOD. Slagteriet i Farre havde en stor produktion af fersk fjerkræ. Da slagteriet i Ørbæk havde det teknisk bedste anlæg til fersk fjerkræ, overtog Ørbæk Farre's ferskvareproduktion den 1. januar 1991. I løbet af 1991 blev sortimentet udvidet til også at omfatte ferskparteringer.

Udbygningen af slagteriet gennem årene havde efterhånden gjort administrationslokalerne for trange. Problemet blev løst med en pavillon der i dag "pryder" facaden på Ørbæk Fjerkræslagteri. I sommeren 1993 stillede arbejdstilsynet krav om daglig løftemængde m.m. til kyllingefangerne. Derfor påbegyndte slagteriet indfangning af kyllinger med en maskine som sugede kyllingerne op på et transportbånd. DANPO påmonterede senere yderligere to transportbånd således at kyllingerne automatisk blev anbragt i transportkasserne. "Sugemodellen" blev senere afløst af en finsk model, hvor gummifingre "samlede" kyllingerne op på transportbåndet.

18. februar 1994 lukkede DANPO's slagteri i Vamdrup. Det betød ekstra kyllinger fra Jylland til DANPO's slagteri i Ørbæk. De daglige slagtninger blev hævet til 85.000 stk. på to skift.

Fra januar 1995 faldt DANPO's tilførsel af kyllinger. Samtidig var DANPO's afdeling i Farte blevet udvidet så alle jyske kyllinger kunne slagtes her. Det betød at Ørbæk igen kun skulle slagte på 1 skift 41.000 stk. pr. dag.

Debatten om dyrevelfærd betød at Ørbæk i februar 1995 slagtede de første "Skrabekyllinger", som er en kylling opdrættet med dobbelt så meget staldplads som normale kyllinger. Desuden er de 56 dage mod de normale 36 dage. Herudover har skrabekyllingerne 8 timers nat. Produktet fik en mærkat på med titlen: "Anbefalet af foreningen til dyrenes beskyttelse".

1. december 1995 blev DANPO A/S købt af det svenske selskab "Scandinavien Poultry". For Ørbæk betød det produktion af salmonellafri kyllinger hurtigst muligt.

Pr. 1. september 1996 blev de ferske kyllinger "relanceret". Nu var de også blevet salmonellafri.

September 1996

Bent Holten, konsulent i Ørbæk siden 1. januar 1976