

**Gyldendals
Bogklubber
i fin form**
Side 40

**Billigbøger
til en flad
halvtredser**
Side 41

**Guide til
Københavns
filmfestival**
Side 42

Dow Jones	Nasdaq	C20
+ 0,57 % 11.564,2 Kl. 21.00	+ 0,59 % 2228,8 Kl. 21.00	+ 1,23 % 393,92 Slutkurs

Virksomheder får jackpot på oliedyk

SAS er blandt de virksomheder, der har størst glæde af prisfaldet på olie. Med uændret råoliepris kan SAS skære 1,2 mia. kr. af en samlet brændstoffregning på ca. 9 mia. kr. i 2007. Glæden har også spredt sig til andre virksomheder, hvor man med en lavere energiregning venter styrket indtjening. »Når vi ser bort fra olieproducenter som A.P. Møller-Mærsk, er olieprisfaldet positivt for en meget lang række virksomheder,« siger Bjørn Schwarz, Sydbank.

- Star Tours dropper planerne om et olietillæg på 400 kr. på charterrejser. Også My Travel har sat overvejelser om et olietillæg i bero, fordi olien ikke længere stiger.
- Boligejere med flekslån kan også glæde sig over billigere olie. For en anden konsekvens er, at inflationsfrygten er aftagende og dermed også behovet for flere renteforhøjelser.
- Frygt for prischok har skabt et boom i finansiel risikoafdækning.

Side 4, 16, 26 samt leder side 2



Fødevarer Sundhed



Mad spises med bind for øjnene

To forskere fra DTU, Christian Coff og Thorkild Nielsen, mener, at etisk sporbarhed i mad bliver et krav. Fordi vi ikke aner, hvad vi spiser. **Side 6-7**

Ejendomme

Fra blomst til nye boliger

Arkitekt Dorte Mandrup er i færd med at folde en blomst ud til en ny boligblok på Islands Brygge, hvor lejlighederne er kronbladene. **Side 4-5**

Eli Lilly udfordrer Novo på bredden



John Lechleiter, næstkommanderende i amerikanske Eli Lilly, varsler i et interview med Børsen nye angreb på Novo Nordisk for at genvinde tabte markedsandele på insulinmarkedet. **Side 8**

Boligpriser falder på stort udbud

Siden april er antallet af boliger, der er sat til salg, steget med 41 pct., og det har ført til fald i priserne. Især lysten til sælge sommerhuset er steget, nu er der 7000 på markedet. **Side 24**

10 års opsving og flere på overførsel

954.000 mennesker er på overførselsindkomster og uden for arbejdsmarkedet. Det er 50.000 flere end i 1995 trods et næsten ubrudt økonomisk opsving. **Side 18**

Sundhedsforsikringer giver boom i privathospitaler

På få år er antallet af privathospitaler og -klinikker næsten tredoblet til i alt 160. Og udviklingen er ikke toppet. Årsagen er især, at

antallet af private sundhedsforsikringer er steget voldsomt fra 44.000 i 2001 til anslået 1 mio. om få år. »Fra virksomhedernes side er

der et ønske om at få medarbejderne på benene igen hurtigst muligt,« siger speciallæge Joan Ravnsbæk, Mammaklinikken. **Side 6-7**

Ford S-MAX fra kr. 366.900 - 492.369. Levering kr. 3.380.



S-MAX your life.



Feel the difference



www.ford.dk



FOTO: JEANNE KORNUM

Brød bliver dyrere

Prisen på brød vil stige som følge af dårligere kornhøst og deraf stigende priser på mel. Branchen venter stigninger i melpriser på op til 30 pct. **Side 8**

Ingen penge til nyt ernæringsmærke

Uden en krone på finansloven til markedsføring af det nye ernæringsmærke er der dømt fiasko på forhånd, siger eksperter. **Side 10**

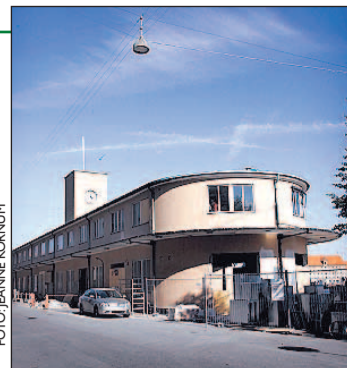


FOTO: JEANNE KORNUM

Conran kommer til København

Britisk rigmand har valgt København som sin nye gastropol og vil genåbne den gamle flyvebådsterminal som topmoderne madsted. **Side 4**

REDAKTION: ANNE AXHOLM OG TINA RIISING tina.riising@borsen.dk ■ LAYOUT: TEAM

Vi spiser i blinde

Forskerne Christian Coff og Thorkild Nielsen fandt ud af, at den »danske bacon« kommer fra udlandet. Tulip bekræfter sagen.



FOTO: MAGNUS MØLLER

Forbrugerne tror måske, at hvis der står Tulip på pakken kommer kødet nok fra Danmark, men sådan er ikke det nødvendige. Hvis man læser teksten med småt, viser det sig, at baconen er fra Tyskland. To danske forskere står bag opsigtsvækkende resultater, der viser, at forbrugerne stort set ikke har nogen anelse om, hvor fødevarer-

ne kommer fra, hvor sund maden er, hvordan dyrene er fodret og behandlet, eller hvordan miljøet påvirkes. **Etisk sporbarhed** vil blive et mantra i fremtiden, og teknologien er der allerede, siger de to forskere Christian Coff og Thorkild Nielsen, DTU. De bakkes op af EU-kommissær Mariann Fischer Boel, der mener, at etisk

sporbarhed kan redde det trængte europæiske landbrug.

»Hvor pris tidligere var konkurrenceparameteret, er vi overbeviste om, at kødets historie og kvaliteten vil få endnu mere betydning i fremtiden,« siger Erik Skovsgaard, der står bag det prisvindende kød fra Kildegaarden. **Side 6-7 og 10**

HØRT VED FROKOSTBORDET:

“DET HAR JEG ALDRIG SMAGT FØR!”



wip er kåret som vinder af Kantineprisen 2006 for personalerestauranten på NESA i Gentofte

DET NYSGERRIGE KØKKEN

TELEFON 6311 3310 WWW.FAZERAMICA.DK

SMAG PÅ **Arla** LIVET
ARLA FOODS

LEVER DU ARBEJDSLIVET?

I Arla Foods har vi job for enhver smag. Uanset om du er controller, marketingekspert, produktudvikler eller noget helt fjerde, indgår du i et fællesskab med fokus på ansvarlighed, engagement og udvikling. Vil du puste nyt liv i karrieren? Så få en smagsprøve på dine jobmuligheder på arlafoods.dk/job.

www.arlafoods.dk/job

Hobro Hud- og laserklinik

Behandling med Laser
Karsprængninger
Hårreduktion
Pigmentforandring

Behandling med Botox + Hyaluronsyre
Rynker

Behandling med Botox
Øget svedsekretion

Hobro Hud- og laserklinik ved
Hudlæge Inger Louise Wildfang
H. I. Biesgade 6,1
9500 Hobro
tlf.: 9851 0151 (tirs - torsdag kl. 10 - 13)

Inger Louise Wildfang
Speciallæge i hudsygdomme

Etisk sporbarhed

- Etisk sporbarhed er muligheden for at spore og kortlægge etiske aspekter i fødevarekæden ved hjælp af systematiske registreringer. Det kan dreje sig om dyrevelfærd, sundhed, miljøpåvirkning, arbejdsforhold og oprindelse af fødevarer.
- Begrebet sporbarhed har fået EU's opmærksomhed efter fødevareskandalen som udbruddet af kogalskab i

England i 1986 og opdagelsen af dioxinrester i kyllinger i Belgien. Det var vigtigt, at man hurtigt kunne spore kilden, så synderen blev fanget og de ofte livsfarlige produkter blev trukket tilbage. Samtidig kunne man bekæmpe snyderi med varens ægthed.

- Den ny etiske dimension til sporbarheden er især fremkaldt af de sydeu-

Etisk sporbarhed skal

Etisk sporbarhed skal redde hårdt trængt landbrug, mener EU-kommissær Mariann Fischer Boel. EU-projekt om etisk sporbarhed vil lægge pres på virksomhederne, så forbrugerne kan få fuld information om sundhed, miljø, og dyrevelfærd

Forbrugernes 10 bekymringer

De undersøgte 10 etiske forbruger-bekymringer:

- Dyrevelfærd
- Sundhed
- Miljøpåvirkning
- Handelsvilkår
- Arbejdsforhold
- Kvalitet
- Oprindelse
- Tillid
- Mulighed for at blive hørt (af producenten)
- Gennemsigthed

BørsenFakta

Etisk sporbarhed

AF ESPEN BULL

»Vi spiser hemmeligheder. Vi ved ikke, hvad vi putter i munden, hvor det kommer fra, og hvad der er sket undervejs«.

Påstanden kommer fra agronom og filosof Christian Coff, der står bag en opsigtsvækkende undersøgelse af etisk sporbarhed.

Han tilføjer:

»I virkeligheden vil det ikke være særlig svært at give forbrugerne de væsentlige oplysninger. Men kommunikationen stopper ved køledisken i supermarkedet«.

Sammen med seniorforsker Thorkild Nielsen, DTU, har han fået forskningsmidler fra EU til at undersøge, hvordan

borgerne i EU ser på etikken bag vores fødevarer og om det har indflydelse på valget i køledisken.

Resultatet er, at vi spiser i blinde.

Vi har stort set ingen viden om, hvor produkterne kommer fra, hvordan dyrene er fodret og behandlet, hvordan miljøet påvirkes af produktionen, hvordan

medarbejdernes forhold er og hvor sunde fødevarerne er.

Sporbarhed blev det store dyr i åbenbaringen, efter kogalskabkatastrofen i 1986. Nu gjaldt det om, at hurtigst muligt at identificere smitekilden, så man kunne trække giftige eller usunde produkter tilbage. Man tænkte ikke på, at sporbarheden kunne udvides til et etisk aspekt. Men det er netop det, som er målet for den ny forskning.

Christian Coff fra den selvejende institution Center for Etik og Ret*, mener, at forbrugernes interesse for etik vil føre til, at supermarkeds kæderne efterhånden vil blive presset til at give den information, som de i et vist omfang allerede har, og som det teknologisk er muligt at give forbrugerne.

Ny teknologi

Det kan være i form af RFID (Radio Frequency Identification), der i bund og grund er »stregkoder« i ny indpakning. Eller det kan være, fortæller Christian Coff, som en japansk supermarkeds kæde vil tilbyde kunderne næste år: Nemlig, at de med deres pda (personal digital assistant) med et enkelt klik kan afkode, hvor fødevarer kommer fra, hvordan den er transporteret, forarbejdet og om der er brugt medicin i svinet.

»Det vil være relativt let for kæderne at gennemføre et sådan informationssystem, men de holder oplysningerne tilbage, fordi det vil betyde dyrere fødevarer. De tror ikke, kunderne vil betale for at få at vide, hvordan etikken er bag fødevarer. Men der tror jeg, de tager fejl«, siger Christian Coff.

Forskere fra fem EU-lande har deltaget i projektet, og det har



Forskerne har blandt andet undersøgt forbrugernes viden om oprindelsen og produktionen bag olivenolie, hvidt brød, og bacon. Dansk bacon viste sig at være utrolig svært at finde i de danske kølediske.

ført til tre spændende historier om olivenolie (græsk studie), hvidt brød (engelsk) og bacon (dansk).

»Det var chokerende, ikke bare for os, men også for de interviewede forbrugere, at dansk bacon stort set ikke kan findes i køledisken. Der står Tulip på pakken med skiveskåren bacon og leverandør til det Kgl. Danske Hof, men et mikroskopisk sværtlæseligt mærke på bagsiden viser med et D, at det er produceret i Tyskland«, siger seniorforsker Thorkild Nielsen, der sammen med sin kollega på Institut for Produktion og Ledelse på DTU, lektor Niels Heine Kristensen har stået for bacon-casen.

»Forbrugerne er stærkt overraskede over, at den bacon, de spiser til morgenmaden, slet ikke er dansk, og at de faktisk skal tage til England for at være sikker på at få serveret dansk bacon. For

her er der garanti for, at dansk bacon virkelig er produceret på danske svin«, siger Thorkild Nielsen.

Tulips informationschef Pernille Kroer bekræfter, at skiveskåren bacon fra firmaet forarbejdes på Danish Crowns slagteri i Oldenburg i Tyskland, og at det typisk er fra en dansk eller tysk gris, men også sagtens kan være fra en hollandsk eller fransk.

»Vi køber det på markedet fra uge til uge, og vi aner ikke, om kødet er dansk, tysk eller af anden oprindelse. Vi garanterer kun for, at kvaliteten er ens«, siger hun.

Så hvis forbrugeren tror, at bacon er dansk, tager hun fejl. Det er et af eksemplerne på, hvordan etisk sporbarhed kan blive en ny konkurrenceparameter. Bruges der medicin og vækstfremmere, og er der forskel på dyrevelfærd i Tyskland, Frankrig, Danmark,

ropæiske lande, hvor interessen for oprindelse af fødevarer er udpræget. Her er sporbarhed mere interessant for forbrugerne end økologi, som er det store dyr i åbenbaringen i Danmark.

- EU har finansieret et forskningsprojekt, der skal vise værdien af etisk sporbarhed. Om borgerne i Europa vil

vide noget om etikken, før de spiser bøffen eller kyllingen.

- Sammen med forbrugerkommissær Markos Kyprianou deltager EU's fødevarekommissær Mariann Fischer Boel på onsdag i en konference om etisk sporbarhed.
- Det er et signal om, at etik får fremtidig større prioritet på fødevareom-

rådet. De etiske aspekter kan blive en fremtidig konkurrenceparameter ikke blot i Europa – men også i konkurrencen mellem EU og fødevareproducenter fra USA, Sydamerika og Kina.

- Parolen kan blive: »Kan vi ikke slå dem på prisen, kan vi slå dem på etikken«.

redde landbrug



FOTO: MAGNUS MÖLLER

Polen - og måske Ukraine? Den franske supermarkeds kæde Carrefour har allerede lugtet lunten. De prøver at sætte nye standarder for etik, miljø og dyrevelfærd i deres markedsføring.

»Så det bliver en magtkamp mellem supermarkeds kæderne«, mener seniorforsker Thorkild Nielsen. Han mener i øvrigt, at danske fødevareproducenter kan score på vores tradition for højere dyreetik og miljøstandard, og at Landbrugsrådet derfor burde gå i spidsen for etisk sporbarhed. »Landbrugets top burde snart vågne op«, siger han. Det er ikke lykkedes Børsen at få en kommentar fra Landbrugsrådets præsident Peter Gæmelke.

* Center for Etik og Ret er stiftet i 1992 af professor Peter Kemp, dr. theol og phil. Han er fortsat direktør for centret. Christian Coff har skrevet bogen »Smag for etik« – på sporet efter fødevareetikken.

Fem resultater

Filosof Christian Coff og seniorforsker Thorkild Nielsen, DTU, nævner fem resultater af deres projekt:

- De etiske aspekter ved fødevarens produktionshistorie er i dag skjult.
- Den tilgængelige information om etiske forhold kommunikerer ikke videre fra fødevaresektoren til forbrugerne.
- Synlighed i produktionskæden kan skabe bedre forståelse mellem forbrugere og producenter.
- Etisk sporbarhed kan give bedre forbrugerinformation – og undgå vildledning.
- Fødevareproducenterne kan få økonomisk fordel af at tage forbrugerne med på råd om etiske hensyn.

Seniorforsker Thorkild Nielsen og filosof Christian Coff har fra forskningsmidler fra EU fundet ud af, at forbrugerne intet ved, hvor produkterne kommer fra, hvordan dyrene er fodret og behandlet, hvordan miljøet påvirkes af produktionen, hvordan medarbejdernes forhold er og hvor sunde fødevarerne er.

Vi skal sælge bøffen på etikken

AF ESPEN BULL

Vi skal sælge bøffen på andet end kødet. Vi skal sælge den på historien bagved, på dyrevelfærd og produktionsform og miljø. Det er Europas chance for at klare sig i konkurrencen.

EU-kommissær Mariann Fischer Boel slår et kraftigt slag for etikken i europæisk fødevareproduktion. Hun mener, at etisk sporbarhed kan være med til at redde det hårdt trængte europæiske landbrug.

»Vi kan aldrig konkurrere med Brasilien på bulk-produktion. Derfor må vi sælge noget andet end lige nøjagtig indholdet i pakken i supermarkedet. Vi skal sælge historien og etikken bag produktet. De andre kan altid fremstille varerne billigere«, siger Fischer Boel.

Er det ny EU-politik med fødevare-etik i højsædet, du spiller ud med?

»Vi kommer i fremtiden til at se meget større forbrugerbevidsthed om produktets oprindelse, og den måde, fødevarer fremstilles på. Det er naturligt, at vi imødekommer de krav«.

Etisk sporbarhed er en ekstra værdi, som forbrugerne skal betale for?

»Det kan man sige. Skal vi have den merpris for vore produkter, som vores omkostninger betinger, må vi sætte en højere standard på alle mulige områder, og det vil navnlig sige det etiske«, siger landbrugskommissæren.

Sydeuropa er længere fremme

Hun er meget bevidst om, at det især er de sydeuropæiske lande, der har sat gang i debatten om etisk sporbarhed. Her er interessen for produkters oprindelse og beskyttelse væsentlig større end blandt danske virksomheder, og det har givet sig udslag i en pinagtig lav dansk placering på listen over beskyttede fødevarer. Landbrugslandet Danmark har blot tre fødevarer på listen over originale europæiske fødevarer, mens Frankrig og Italien har hundredvis af beskyttede produkter.

»Danmark har været meget tilbageholdende på dette område. Det har endda været en bevidst strategi. Jeg synes, danske virksomheder i langt højere grad skulle have grebet chancen«, siger Mariann Fischer Boel.

Denne afklapsning af dansk massefødevareproduktion følges op af en lige venstre til danske forbrugere:

»I Sydeuropa er forbrugerne meget mere bevidste om, hvad de køber, og de er parate til at betale en højere pris, hvis de får kvalitet for pengene. I Danmark, hvor folk er blevet mere velhavende, er det ærgerligt at se, hvordan andelen af den disponible indkomst, der bruges på fødevarer, er faldet dramatisk. Danskerne vil hellere have samtalekøkkener, hvor der ikke laves mad,« konstaterer kommissæren.

espen.bull@borsen.dk