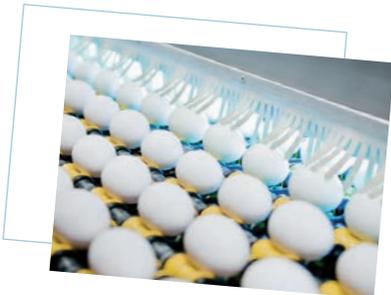


## Qualität, Hightech und Logistik – das DANÆG Netzwerk der Frische



### „Königlicher Hoflieferant seit 1906“ – Vorreiter im Qualitätsmanagement

DANÆG ist stolz auf sein ältestes „Zertifikat“ und das gewachsene Vertrauen seiner Kunden und Handelspartner in aller Welt. Gleichzeitig ist den Verantwortlichen bewusst, dass nachhaltige Tradition nicht ohne Zeitgeist und Innovationen entstehen kann. Vertrauen basiert auf dauerhafter Zuverlässigkeit und Qualität. Daher ist der DANÆG-Anspruch hoch und klar definiert: Das Unternehmen will das Beste seiner Branche sein. Die Ziele: Die Sicherung und der Ausbau international anerkannter Zertifizierungen nach ISO 22000, BRC, KAT und Demeter sowie die Mitgestaltung von Branchenstandards in puncto Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Erzeuger bis zum Verbraucher.

### Landwirt, Produzent und Partner – Verantwortung und Sicherheit von Anfang an

Die über 80 spezialisierten Eierproduzenten der DANÆG-Gruppe sind seit jeher genossenschaftlich organisiert und somit eigenverantwortlicher Teil des Unternehmens. Sie verpflichten sich den hohen staatlichen Auflagen und dem engmaschigen DANÆG-Qualitätsmanagement. Ob Bio-, Freiland- oder Bodenhaltung, jeder Produzent bürgt für jedes gelieferte Ei mit seiner persönlichen Unterschrift. Haltung, Futter, Hennen und Eier werden regelmäßig von unabhängigen Instituten und Laboren kontrolliert. Bereits unmittelbar nach der täglichen Sammlung folgt die erste Kontrolle und Selektion der Eier durch den Produzenten, bevor er sie unter Einhaltung strengster Hygienebedingungen bei max. 12 Grad für den klimatisierten Transport zur DANÆG-Packstation vorbereitet.

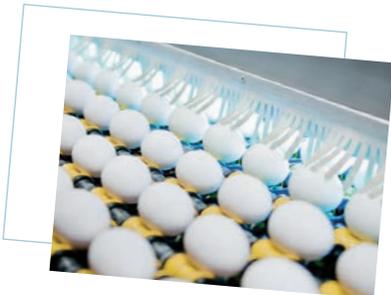
### DANÆG Christiansfeld – eine der modernsten Packstationen der Welt

Obwohl es in der EU keine Temperaturgrenzen gibt, hat DANÆG für die Verarbeitung und den Transport von Eiern in Dänemark ein Limit von max. 12 Grad gewählt. Als Teil des hohen Sicherheitsstandards finden somit auch die Qualitätskontrolle und Verpackung bei der DANÆG A/S in Christiansfeld unter klimatisierten Bedingungen statt. Über 1,6 Mio. Premium-Eier finden täglich ihren Weg durch eine der modernsten Kontroll- und Packstationen der Welt. Ausgeklügelte Förderbänder sowie modernste Computer- und Robotertechnik transportieren die Eier unter den Augen erfahrener Mitarbeiter von der multisensorischen Kontrolle „äußerer und innerer Werte“ über die präzise Selektion und Gewichtsklassensortierung bis zur automatisierten Verpackungs- und Codieranlage.

### Direkter tagesfrischer Versand – pünktlich und auf Wunsch klimatisiert

Das angeschlossene DANÆG-Logistikzentrum kümmert sich um die unmittelbare Zusammenstellung und den tagesfrischen Versand der bestellten Ware. Kurze Wege und der flexible Transport mit Lastzügen der eigenen DANÆG-Flotte garantieren eine pünktliche und frische Ankunft in den Regalen des Handels. Während Transport und Verkauf innerhalb Dänemarks weiterhin bei max. 12 Grad erfolgen, wird der deutsche Handel wahlweise gekühlt oder ungekühlt beliefert.

## Qualität, Hightech und Logistik – das DANÆG Netzwerk der Frische



### „Königlicher Hoflieferant seit 1906“ – Vorreiter im Qualitätsmanagement

DANÆG ist stolz auf sein ältestes „Zertifikat“ und das gewachsene Vertrauen seiner Kunden und Handelspartner in aller Welt. Gleichzeitig ist den Verantwortlichen bewusst, dass nachhaltige Tradition nicht ohne Zeitgeist und Innovationen entstehen kann. Vertrauen basiert auf dauerhafter Zuverlässigkeit und Qualität. Daher ist der DANÆG-Anspruch hoch und klar definiert: Das Unternehmen will das Beste seiner Branche sein. Die Ziele: Die Sicherung und der Ausbau international anerkannter Zertifizierungen nach ISO 22000, BRC, KAT und Demeter sowie die Mitgestaltung von Branchenstandards in puncto Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette vom Erzeuger bis zum Verbraucher.

### Landwirt, Produzent und Partner – Verantwortung und Sicherheit von Anfang an

Die über 80 spezialisierten Eierproduzenten der DANÆG-Gruppe sind seit jeher genossenschaftlich organisiert und somit eigenverantwortlicher Teil des Unternehmens. Sie verpflichten sich den hohen staatlichen Auflagen und dem engmaschigen DANÆG-Qualitätsmanagement. Ob Bio-, Freiland- oder Bodenhaltung, jeder Produzent bürgt für jedes gelieferte Ei mit seiner persönlichen Unterschrift. Haltung, Futter, Hennen und Eier werden regelmäßig von unabhängigen Instituten und Laboren kontrolliert. Bereits unmittelbar nach der täglichen Sammlung folgt die erste Kontrolle und Selektion der Eier durch den Produzenten, bevor er sie unter Einhaltung strengster Hygienebedingungen bei max. 12 Grad für den klimatisierten Transport zur DANÆG-Packstation vorbereitet.

### DANÆG Christiansfeld – eine der modernsten Packstationen der Welt

Obwohl es in der EU keine Temperaturgrenzen gibt, hat DANÆG für die Verarbeitung und den Transport von Eiern in Dänemark ein Limit von max. 12 Grad gewählt. Als Teil des hohen Sicherheitsstandards finden somit auch die Qualitätskontrolle und Verpackung bei der DANÆG A/S in Christiansfeld unter klimatisierten Bedingungen statt. Über 1,6 Mio. Premium-Eier finden täglich ihren Weg durch eine der modernsten Kontroll- und Packstationen der Welt. Ausgeklügelte Förderbänder sowie modernste Computer- und Robotertechnik transportieren die Eier unter den Augen erfahrener Mitarbeiter von der multisensorischen Kontrolle „äußerer und innerer Werte“ über die präzise Selektion und Gewichtsklassensortierung bis zur automatisierten Verpackungs- und Codieranlage.

### Direkter tagesfrischer Versand – pünktlich und auf Wunsch klimatisiert

Das angeschlossene DANÆG-Logistikzentrum kümmert sich um die unmittelbare Zusammenstellung und den tagesfrischen Versand der bestellten Ware. Kurze Wege und der flexible Transport mit Lastzügen der eigenen DANÆG-Flotte garantieren eine pünktliche und frische Ankunft in den Regalen des Handels. Während Transport und Verkauf innerhalb Dänemarks weiterhin bei max. 12 Grad erfolgen, wird der deutsche Handel wahlweise gekühlt oder ungekühlt beliefert.