

April 2017 // DET HANDLER OM MAD

indsigt

DANISH CROWN ANDELSHAVERBLAD



ØKOLOG VED ET TILFÆLDE

Nye muligheder fik Holger Thomsen til at lægge om til økologi i stedet for at stoppe efter et salmonellaangreb.

SIDE 4-7

Ejerfortællingen skal styrkes

Kære andelshaver

Da det blev kendt, at jeg er Danish Crowns nye kommunikationsdirektør, fik jeg typisk to kommentarer. Den ene var: "Selvfølgelig – det er jo oplagt med din baggrund som tidligere kommunikationsdirektør i Arla", mens den anden var: "Hvorfor giver du dig selv de sværeste opgaver?"

Og ja, selvfølgelig er min erfaring fra en anden andelsejet fødevarer virksomhed en fordel. Jeg genkender jo – nu hvor jeg blandt andet har deltaget i mit første repræsentantskabsmøde – et aktivt ejerskab fuldt af engagement, udsyn og diskussionslyst.

Er det en svær opgave at lede kommunikationsfunktionen i Danish Crown? Ja – udfordringerne er til at tage og føle på: miljøudfordringer, dyrevelfærdsdiskussioner, fødevarerikkerhed og producenterens økonomi.

Men Danish Crown har et stærkt udgangspunkt: 7.600 ejere, som brænder for det, I laver og den virksomhed, I har skabt. Det er grundlaget for al god fødevarerproduktion.

Jeg vil gerne synliggøre jeres ejerskab og jeres engagement i fødevarer i kommunikationen til omverdenen og helt ud til forbrugerne. Det skaber tillid til virksomheden, at forbrugerne ved, hvem der står bagved.

Jord til bord-fortællingen er historien om den stærke værdikæde, der løber direkte fra landmanden gennem hans/hendes slagteri helt ud til forbrugeren. Der er kapitalfondsejede virksomheder, der ville give deres højre arm for den fortælling.

Hvad kan I forvente af mig? Jeg ser kommunikationen til landmændene tage udgangspunkt i andelshaverens tre forskellige roller i forhold til Danish Crown – som ejer, som leverandør og som ambassadør for virksomheden.

Ejeren skal have viden og information om virksomhedens strategi, forretning og økonomi, som gør ham/hende i stand til at træffe beslutninger om virksomhedens fremtid.

Leverandøren skal have information om priser, kvalitetsforhold og andre forhold, der påvirker driften af hans/hendes produktion.

Ambassadøren skal aktivt kunne tage del i formidlingen af virksomhedens fortællinger, og det skal være nemt for ham eller hende at dele de historier.

Tak for opgaven – nu glæder jeg mig til at komme i gang.

Med venlig hilsen

Astrid Gade,
Kommunikationsdirektør

indsigt

- er Danish Crowns blad til andelshaverne
- udkommer 10 gange årligt
- har et oplag på 8.500 stk.

Redaktion: Henrik Lomholt Rasmussen, ansvarshavende redaktør
Design/opsætning: Rilla Jensen, Danish Crown Kommunikation
Tryk: Scanprint

Kontakt redaktionen på 8919 1541
eller helra@danishcrown.dk





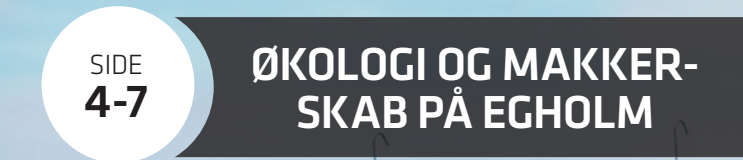
SIDE
16

TURBO PÅ TYSKLAND



SIDE
17

**KLS UGGLARPS
SATSER PÅ LAM**



SIDE
4-7

**ØKOLOGI OG MAKKER-
SKAB PÅ EGHOLM**



SIDE
8-9

**NY HUSDYRLOV
ER EN GEVINST**



SIDE
14-15

GLÆDE I INTERNATET



SIDE
10-13

**GULDRUMMET ER FULDT
AF GODE HISTORIER**

Salmonellaramt landmand blev genfødt som kolog

Holger Thomsen var tæt på at stoppe efter et salmonellaangreb, men en makkerdannelse på tværs af generationer og en omlægning til økologi gjorde det muligt for ham at fortsætte som svineproducent på øen Egholm ved Aalborg.

Oplevelsen af at gå fra Aalborgs pulserende energi til pludselig at befinde sig på den lille ø Egholm, hvor infrastrukturen består af en færge og en enkelt grusvej, er helt unik.

Færgeoverfarten fra den nordjyske hovedstad tager fem minutter, hvorefter man befinder sig på øen, der bebos af 45 personer. Historisk set har Egholm været beboet af landmænd, der levede af at drive jorden. I dag er der tre landbrug tilbage på øen, og et af disse er fornylig genopstået i en hel ny form.

Efter et par kilometers kørsel på grusvejen kommer man til nr. 62, hvor Holger Thomsen på 67 år har drevet svineproduktion det meste af sit liv. Sidste år skiftede Holger Thomsen dog fra konventionelle svin til produktion af økologiske smågrise til Danish Crowns datterselskab Friland.

Skiftet til økologi var ikke noget, som Holger Thomsen havde planlagt, men nærmere en konsekvens af en række uheldige omstændigheder.

Klar til at stoppe

For et par år siden var han nemlig klar til at stoppe med svineproduktion, da en salmonella-infektion tvang ham til at slå hele sin konventionelle besætning ned.

- Når man en gang har haft salmonella i sin stald, så kan man ikke være sikker på, at den næste besætning ikke også får det. Og en sanering ville jeg ikke kaste mig ud i i min alder, siger Holger Thomsen.

Med de tomme stalde havde Holger Thomsen derfor besluttet sig for at indstille svinedriften. Men så fortalte hans kone ham om et tv-indslag, hun havde set, hvor en ældre kreatur-

producent havde indgået et partnerskab med en yngre landmand om at deles om en flok kreaturer. ►

Når man en gang har haft salmonella i sin stald, så kan man ikke være sikker på, at den næste besætning ikke også får det. Og en sanering ville jeg ikke kaste mig ud i i min alder.

Holger Thomsen, økologisk Frilandmand.



Skiftet til økologi var ikke noget, som Holger Thomsen havde planlagt, men nærmere en konsekvens af en række uheldige omstændigheder.



Holger Thomsen (t.v.) og Ole Brandsen Jensen har lavet en model, hvor de hver ejer 50 pct. af de 330 søer, der er flyttet ind i farehytterne 500 m fra gården.



► - Det er nærmest umuligt at starte sit eget landbrug nu om dage, dda ingen banker vil låne til landbruget. Jeg havde jo pludselig nogle tomme stalde, en masse marker og tiden til at prøve noget nyt, siger Holger Thomsen.

Og ja – marker har Holger Thomsen nok af. Af øens 605 hektar ejer han lidt over halvdelen, og derudover lejer han sig ind på nogle af naboernes marker, så han i alt råder over omkring 400 hektar.

Fandt en makker

Gennem sit netværk fik han forbindelse til den 42-årige Ole Brandsen Jensen, der havde arbejdet 10 år i Hviderusland som driftsleder på en stor svinefarm, men nu gerne ville arbejde med økologiske svin i Danmark. Sammen fik de lavet en model, hvor de hver ejer 50 pct. af de 330 søer, der er flyttet ind i farehytterne 500 m fra gården.

Holger og Ole deler det overskud, der gerne skulle indfinde sig, når leveringen af smågrise begynder at tage fart. Holger stiller grund, maskiner og selvfølgelig sin erfaring til rådighed, mens Ole står for den daglige drift af produktionen.

- Det fungerer rigtig godt, og Ole er virkelig dygtig. Men altså. Der har da været nogle udfordringer i starten. Vi kom begge fra konventionel svinedrift, så vi har været nødt til at prøve os lidt frem undervejs. Men det er heldigvis gået godt, siger Holger Thomsen.

Gylle giver udfordringer

Den største udfordring ved omstillingen til en økologisk produktion har været at finde gylle nok til at kunne gødske markerne i starten, da 330 søer ikke producerer den mængde gødning, der skal bruges til at gøde markerne økologisk.

- Færgefolkene er ikke meget for, at vi har al den gylle med over. Men nu har jeg fundet en ordentlig sending hønsemøg, som burde kunne fragtes over færgen uden alt for meget svineri, siger Holger Thomsen.

Det fungerer rigtig godt, og Ole er virkelig dygtig. Men altså. Der har da været nogle udfordringer i starten.

Holger Thomsen, økologisk Frilandmand.

Pga. den store efterspørgsel på økologisk svinekød har Holger og Ole modtaget et tilskud fra Danish Crown på 300.000 kr.

Tilskuddet gives i øjeblikket til alle nye eller eksisterende andelshavere, der udvider deres so bestand med minimum 25 søer. Man kan modtage 1.000 kr. i tilskud pr. so, men dog maksimalt få 300.000 kr. i støtte.

- Tilskuddet gør det muligt at lave en lidt bedre forretning. Og man kan jo sige hvad man vil om os landmænd, men hvis der er økonomisk gulerod, så er vi tit lidt lettere at snakke med, siger Holger Thomsen.

Makkerparret har netop leveret den første sending smågrise til Frilands økologiske slagtesvineproducenter. ■





Ny lov er en gevinst for husdyrproducenterne

Når den nye lov om husdyrregulering træder i kraft 1. august 2017, bliver det nemmere at udnytte kapaciteten i staldene.

Den har været undervejs gennem skiftende regeringer, men nu er den nye lov om husdyrregulering endelig en realitet. Regeringen har – sammen med Socialdemokratiet, Dansk Folkeparti og Radikale Venstre – vedtaget den nye lov, der træder i kraft 1. august 2017.

- Når en landmand bliver godkendt efter de nye regler, kan han, hvis han øger effektiviteten og dermed får ekstra plads i stalden, udnytte den ekstra plads til flere dyr uden at skulle søge en ny tilladelse, siger Bent Ib Hansen, chefkonsulent hos SEGES, der er en del af Landbrug & Fødevarer.

Under den nuværende lov har mange producenter oplevet, at de har gennemført en effektivisering i staldene, men at den øgede effektivitet ikke har udmøntet sig i flere grise, men i stedet

har ført til tomme stalde, når grisene blev færdiggjort før tid.

Dette kommer den nye lov til at ændre på, og sammenholdt med blandt andet tilskuddet til modernisering forventer man hos SEGES at løfte den samlede produktion betragteligt. Søren F. Eriksen, CEO i Danish Crown Pork, er også optimistisk om udsigterne for de danske svineproducenter.

- Netop husdyrreguleringen har været et helt centralt element for svinesektorens vækstpanel, hvor målet har været at få flere slagtegrise på danske hænder og dermed flere råvarer til slagterierne. Derfor har vi en stærk tro på, at ændringerne i lovgivningen vil medvirke til i første omgang at stoppe faldet i produktionen



Når en landmand bliver godkendt efter de nye regler, kan han, hvis han øger effektiviteten og dermed får ekstra plads i stalden, udnytte den ekstra plads til flere dyr uden at skulle søge en ny tilladelse.

Bent Ib Hansen, chefkonsulent, SEGES.

af slagtegrise i Danmark. Forhåbentlig vil det give fornyet vækst og dermed flere arbejdspladser på slagterierne, siger han.

Stald og mark adskilles

Et andet væsentligt punkt ved den nye husdyrsregulering er, at al regulering af husdyrgødning på markerne samles i en generel arealregulering. Indtil nu har landmænd udover den generelle arealregulering også skulle søge om konkrete tilladelser til arealer, hvor der spredes husdyrgødning.

Fremover vil det kun være anlæg (stalde, gyllebeholdere og andre bygninger mv.), der skal igennem konkrete godkendelser – mens reguleringen af udbringning af f.eks. gylle på markerne vil ske gennem de generelle regler.

- Vi ved, at rigtig mange af vores leverandører går med et ønske om at investere i nye staldanlæg. Den nye husdyrregulering gør det attraktivt for landmænd at begrænse udledningen gennem investeringer i ny miljøteknologi. Samtidig ved de nu, mindst hvilke forudsætninger de kan lægge til grund for deres ganske betragtelige millioninvesteringer. Det ser vi som et meget vigtigt skridt i den rigtige retning, siger Søren F. Eriksen.

Derudover er det også relevant at nævne afskaffelsen af det danske skærpede harmonikrav på 1,4 dyreenhed per hektar, så man nu følger EU-lovgivningen på 1,7 dyreenhed per hektar. Fremover kan slagtesvineproducenterne derfor have flere svin per hektar jord. ■

SKAL JEG VENDE ELLER SØGE NU?

For nogle vil det være klogt at sende en ansøgning med det samme, mens andre med fordel kan vente på, at den nye husdyrlov træder i kraft 1. august i år.

I mange tilfælde vil det kunne svare sig at få indsendt en ansøgning nu, før de nye regler træder i kraft 1. august. Det gælder især, hvis:

- Dit anlæg ligger tæt på følsom natur eller tæt på naboer, samlet bebyggelse og byzone
- Du skal bygge ny gyllebeholder eller møddingsplads
- Du har lidt for mange dyr i dit eksisterende anlæg (det kan komme til at tage længere tid at få lovliggørelsen, indtil reglerne er på plads).

Hvis du kan nikke ja til et eller flere af ovenstående punkter, vil det være en fordel for dig at få gennemført en lempelig godkendelse nu og i overgangsperioden frem til 1. august 2017.

Hvornår er det bedre at vente på det nye regelsæt?

De nye regler vil være en fordel for dig, hvis:

- Du skal bygge ny stald (du får formentlig seks år til at udnytte en ny godkendelse)
- Der er god afstand til naboer og natur
- Du har brug for fleksibilitet i eksempelvis vægtgrænser og skift af dyretype.

ØKOLOGER KAN FÅ PROBLEMER

For nogle økologiske svineproducenter kan det være afgørende at handle inden 1. august for at sikre en fortsat produktionsret. Det gælder, hvis man ikke er godkendt under den gamle ordning. Er man ikke det, kan man – med de gældende arealkrav efter 1. august – løbe ind i problemer med lugt og ammoniak fra anlægget. Derfor vil det være en god idé at tale om sagen med sin miljøkonsulent hurtigst muligt.

I svinestaldene får man godkendt et antal m² stipladsareal, og hvis dyrene vokser hurtigt, må man inden for samme miljøgodkendelse producere flere grise på samme plads. De nye regler ændrer ikke på beskyttelsen af natur og naboer mod ammoniak og lugt.

HVAD SKER DER INDTIL 1. AUGUST?

Der vil blive en overgangsperiode i perioden fra 1. marts 2017 til 1. august 2017, hvor man arbejder med både den nye og den gamle godkendelsesmodel.

Ansøgninger, der er sendt ind i det gamle system, gøres færdige i det gamle system. Nye ansøgninger efter 1. august 2017 skal udarbejdes og håndteres i det nye system.

I ansøgninger, der indsendes pr. 1. marts 2017 og frem til 1. august 2017, skal der ikke længere indsendes kort med over udbringningsarealer.

Alle vilkår om ekstra efterafgrøder i alle eksisterende godkendelserne bliver annulleret fra 1. august 2017.

INDKØRING AF NYT REGELSÆT TAGER TID

Et nyt regelsæt kræver tilvænning og indkøring. Der kan dukke spørgsmål op, som skal afklares i klagenævnet. Den proces har man været igennem siden 2007. Efter snart 10 år med det gamle regelsæt er måden at godkende anlæggene blevet rutine, og landbrugsrådgivere og kommuner har fundet en måde at gøre tingene på, som der er nogenlunde enighed om.

Når arealdelen falder væk, vil det være enkelt og hurtigt at udarbejde en ansøgning efter det gamle system, mens det nye regelsæt kan tage lidt ny indkøring.

Kilde: www.lanbosyd.dk



GULDRUMMET

BY DANISH CROWN

Guldrummet bugner af kød og gode historier

Indsigts udsendte medarbejder havde endnu ikke fået blokken og kuglepennen frem, før Rone Stokholm Kruse, daglig leder af Guldrummet, var i gang med at fortælle historien om et hidtil ukendt stykke grisekød, som han netop havde "opfundet".

Man behøver ikke tilbringe mere end få minutter i selskab med Rone Stokholm Kruse for at fornemme, at han er en passioneret mand, der elsker sit arbejde. Faktisk står de gode historier nærmest i kø, og selvom grundfortællingen om Guldrummet, der producerer noget af det bedste kød i verden, er god i sig selv, gemmer kølerummene på mere end velforarbejdet og krogmodnet kød. I denne artikel tager Rone Stokholm Kruse os med ind i Guldrummet's arkiv af erindringer.

- Den allerbedste historie handler selvfølgelig om alle vores specialprodukter. Vi producerer noget af det bedste kød, man kan købe for penge. Noget af oksekødet har hængt til modning i mere end 100 dage og smager helt fantastisk. Derudover tror jeg ikke, at ret mange er klar over, at vi leverer kød direkte til mange Michelin-restauranter og er i tæt dialog med stjernekokke for at finde frem til de ypperste udskæringer og forarbejdningsmetoder, siger han.

Guldrummet begyndte som en udfordring mellem Danish Crown og en række danske topkokke, der ikke mente, at Danish Crown kunne levere kød af den høje kvalitet, man skulle bruge på restauranterne.

Det blev startskuddet til Guldrummet, og i 2000 begyndte man at eksperimentere med at krogmodne et par hundrede kilo kød i et lille kølerum på ferskvareterminalen i Kolding. 17 år senere ligger Guldrummet stadig i terminalen i Kolding, men produktionen er steget voldsomt, og på en almindelig uge forlader et sted mellem tre og fire tons højkvalitetskød Guldrummet.

Derudover kommer den store mængde kød, der bliver leveret til mange af de danske supermarkeds slagterafdelinger.

Dronningens fødselsdag

- Vi kom på overarbejde, da Dronningen fyldte 70 år. Kokken bestilte 25 oksehøjreb, og selvom vi får rigtig meget kød igennem slagterierne, var det alligevel en udfordring at finde så mange højreb i den højeste kvalitet, fortæller Rone Stokholm Kruse.

Midt i interviewet ringer telefonen. Det viser sig, at en kunde ønsker at få et nedslag i prisen,



da han ellers vil forsøge at få sit kød fra en anden leverandør. Selvom samtalen forløber roligt, er det efterfølgende tydeligt, at opkaldet ikke faldt i god jord.

- Det er altså ikke kunderne, der bestemmer prisen. Vi ved, hvad vores produkter er værd, og vi kan ikke rende og lave knaldtilbud til højre og venstre. Vi har et bagland af andelshavere i ryggen, og de skal selvfølgelig have de priser for deres kød, som det er værd, siger han.

Sværen blev for hård

Blandt Guldrummet's nyere produkter er krogmodnet svinekød.

- Det er ikke længe siden, vi begyndte at lave



Rone Stockholm Kruse er den primære drivkraft bag nytænkning, håndværk og passion i Guldrummet i Kolding.

den slags svinekød. Her prøvede vi os simpelthen bare frem, og det har vist sig, at det også giver god mening smagsmæssigt at lade svinekødet modne, siger han.

Man løb dog ind i problemer i forhold til at ridse sværen på de krogmodnede svinekamme, der efter et stykke tid på krogene blev for hårde i sværen.

- Den maskine, vi normalt brugte, kunne simpelthen ikke skære igennem sværen, når udskæringen havde hængt til modning, siger han.

Derfor måtte Guldrummets ansatte på overarbejde, og i en periode stod de manuelt og ridsede sværen.

Den allerbedste historie handler selvfølgelig om alle vores specialprodukter. Vi producerer noget af det bedste kød, man kan købe for penge.

*Rone Stockholm Kruse,
daglig leder af Guldrummet.*

- Det var ikke holdbart. Det tog både alt for lang tid, og når man skal ridse sværen med en kniv, sætter det sig ret hurtigt i albuen, siger han.

Derfor fik Guldrummet specialfremstillet en kraftigere ridsemaskine, der kan ridse de modnede svinekamme til perfektion.

Den slags skæve og sjove historier har Rone Stockholm Kruse mange af, og han har lovet at holde os opdateret, når han igen støder på en god historie fra kødets verden.

Den mest aktuelle historie har vi gemt til sidst, og den kan læses på efterfølgende sider. ■



Eventyret om Guldrummet og svineedderkoppen

Fortællingen om Guldrummet og svineedderkoppen har næsten alt, hvad et godt eventyr skal indeholde. En dronning, en næsten umulig opgave, en helt og måske en lykkelig slutning.

Historien tager sig udspring en gang for længe siden, da Rone Stokholm Kruse, daglig leder af Danish Crowns Guldrum i Kolding, var forbi Amalienborg for at besøge slottets kok, der er en af Guldrummetts faste kunder.

Kokken havde fået en henvendelse fra hendes majestæt Dronning Margrethe, der på en rejse til Frankrig havde fået serveret et stykke udsøgt oksekød kaldet araignée – edderkop på dansk. Dronningen ville meget gerne, hvis kokken kunne finde frem til denne udskæring. Kokken var ikke bekendt med den såkaldte edderkop, og han søgte derfor råd hos Rone Stokholm Kruse, for hvem udskæringen desværre også var ukendt.

- Jeg overvejede, hvem der mon kunne hjælpe, og jeg endte med at gå over gaden til Francis Cardeneaus restaurant, hvor vi fandt frem til en opskrift i en gammel fransk kokkebog på dette stykke kød. Det viste sig, at edderkoppen befandt sig under nøglebenet på kreaturerne, og at den havde fået sit navn efter dens særprægede marmorering, der med lidt god vilje ligner en edderkop, siger Rone Stokholm Kruse.

Dermed var alle glade og i særdeleshed Hendes Majestæt, der kunne få et udsøgt stykke kød. Men her slutter eventyret ikke. Faktisk var det først lige begyndt.

Hvad nu hvis

Rone Stokholm Kruse kunne ikke glemme det mystiske stykke kød, der i mange år var gået uset hen i Danmark. Han stillede sig spørgsmålet, om der mon fandtes et tilsvarende

stykke kød på en gris, der anatomisk minder om en ko?

Det viste sig faktisk, at der på slagtesvin var et tilsvarende minimalt stykke kød under nøglebenet. Desværre var edderkoppen så lille, at Rone i første omgang afskrev idéen om at sælge svineedderkopperne.

Men edderkoppen spøjte stadig, hos Rone Stokholm Kruse.

- Problemet er jo lidt, at en gris kun er så stor, som en gris nu engang er. Det er svært at genopfinde produkter, men når man en sjælden gang i mellem har den mulighed, er det med at forfølge den. Et eksempel er svinekæber. For 20 år siden var svinekæber noget man fik smidt i nakken, men i dag er det en dyr og udsøgt spise, siger han.

Derfor forfulgte han edderkoppen og fandt ud af, at edderkopperne på de store tungsvin, der

vejer mellem 250 kg og 300 kg, var på størrelse med dem hos kreaturerne. Dermed var håbet om en ny råvare fra grisen født.

På menuen hos Michelin-restaurant

De første svineedderkopper er netop blevet pakket, og en indtil videre hemmelig dansk Michelin-restaurant har planer om at introducere svineedderkopperne på menuen ganske snart.

Om eventyret om svineedderkopperne får en ligeså lykkelig slutning, som svinekæberne fik for længe siden, er endnu uvist. Men Rone Stokholm Kruse glæder sig over fundet af den nye udskæring, som han spår en stor fremtid.

- Det smager ikke som noget andet stykke kød fra grisen. Strukturen kan sammenlignes lidt med kylling, og smagen er helt fantastisk, siger han. ■



Svine-edderkoppens struktur kan sammenlignes med kylling. Smagen er helt fantastisk og smager ikke som noget andet stykke kød fra grisen, ifølge Rone Stokholm Kruse, daglig leder af Guldrummet.





Kødben fik vanrøgtede hunde til at lyse op

På eget initiativ serverede en dyreelskende besøgsguide fra Danish Crown for nylig 150 kilo kødben fra koncernens kreaturslagteri i Holsted for 14 hunde fra den såkaldte Randers-sag om vanrøgt på Dyrenes Beskyttelses internat i Hjallerup. Godbidderne vakte lykke.

Hm, nogle af de mange ben og knogler må kunne få halerne til at logre hos hunde, som har været udsat for vanrøgt. Sådan tænkte Kristina Vissing, besøgs- og projektkoordinator i Danish Crown, uddannet dyrepasser og dyreven, for nylig.

Kort efter sit lyse indfald fik hun nogle slagtere på koncernens slagteri Holsted til at skære 150 kilo ben i passende stykker, læsede godbidderne i en varebil og kørte til Dyrenes Beskyttelses internat i Hjallerup.

Her serverede internatets personale lækkerierne for 14 hunde fra den tragiske sag om vanrøgt, der blev kendt som Randers-sagen.

Glemte at være bange

Den fysiske aktivitet med leg og spising af kødet på benene hjalp med at fjerne fokus på frygten hos hundene. I internatet får de ro og pleje for dels at komme sig over de traumer, de har været udsat for, dels at få genopbygget deres tillid til mennesker.

- Hundenes reaktion var helt fantastisk. Vi snakker om nogle meget skræmte hunde, som har været udsat for mange ting. Det var kødbenene, der var i fokus, og de glemte helt at være bange, fordi det hele drejede sig om kødbenene. De hyggede sig og gik roligt omkring hinanden og os, siger Lotte Brink, leder af Nordjyllands internat og dyrlæge.

Alle hundene fik på samme tid lov til at gå på jagt efter de bedste kødben, som blev samlet i stor bunke.

- De blev ikke ophidsede af at se en anden hund eller et menneske tage eller røre ved deres kødben, for der var rigeligt af dem. En af hundene lavede et lille depot. Den var ude og hente hele fire kødben og tog dem med tilbage i kurven, så den kunne ligge i sin sikre zone, fortæller Lotte Brink.

Mere afslappede

Hundene fra Randers-sagen er blevet inddelt i tre kategorier. De, der kan sendes hjem til nye familier om et par uger, en gruppe midt mellem og

de, der har det rigtig dårligt. Opgaven med at vurdere hundenes tilstand blev støttet af leverancen af ben, fordi internatets personale kunne se hundene i en anden sammenhæng.

- Vi fik lov til at se dem på en anden måde – mere afslappede. Så vi kunne også bruge det til at se på deres videre udvikling, siger Lotte Brink.

Hundene blev anbragt på Nordjyllands internat, der hører under Dyrenes Beskyttelse, 17. februar. Personalet forventer at kunne sende de dyr, der har det bedst, videre til nye hjem om et par uger. Andre hunde fra samme sag om vanrøgt blev anbragt på Dyrenes Beskyttelses dyreinternat i Brande.

Vi fik lov til at se dem på en anden måde – mere afslappede. Så vi kunne også bruge det til at se på deres videre udvikling.

Lotte Brink, leder af Nordjyllands internat.





Kødbenene fra
Danish Crown i Holsted
vakte stor lykke hos hunde
i alle størrelser.



Flyvende start på året i Tyskland

Danish Crown i Essen tjener flere penge og slagter flere grise.

Danish Crowns tyske afdeling i Essen har sat turbo på både produktion og salg. På trods af udskiftning på flere ledende poster er det lykkedes afdelingen at få en flot start på det nye regnskabsår.

- Essen slagter flere grise, tjener gode penge, og der er generelt en rigtig god stemning i afdelingen, fortæller en tilfreds Søren F. Eriksen, CEO i Pork.

Han glæder sig især over, at det er lykkedes at tiltrække flere grise i et ellers presset tysk marked.

- Fabrikken er gået fra at slagte 56.000 grise om ugen til nu at slagte 63.000 grise om ugen. Samtidig har vi tjent det samme i første kvartal i Tyskland, som vi gjorde hele sidste regnskabsår. Det er godt gået, og jeg må virkelig rose medarbejderne for at have vist initiativ og handlekraft. De har vist, at de vil det her, siger Søren F. Eriksen.

Vigtigt marked

Danish Crown i Essen blev i forbindelse med lanceringen af 4WD-strategiplanen lagt ind under Pork. Men selvom Tyskland ikke længere anses som et hjemmemarked, er det stadig et meget vigtigt marked for Danish Crown.

Medarbejderne i Essen har sammen med kolleger på Danish Crowns hovedkontor i Randers drejet på flere knapper for at opnå det gode resultat.

- Fabrikken har opnået en meget bedre kapacitetsudnyttelse, og det er lykkedes at optimere salget, som nu bliver styret af eksportafdelingen i Randers i tæt samarbejde med de tyske sælgere. Det betyder, at vi får højere priser for de enkelte udskæringer, fordi vi nu har bedre muligheder for at afsætte dem på andre markeder end tidligere, siger Søren F. Eriksen.

I Essen hviler man ikke på laurbærrene, men fortsætter ufortrødent arbejdet med den nye strategiplan.

- Det gælder i Tyskland såvel som i Danmark, at der fortsat er fokus på at reducere omkostningerne ved eksempelvis drift, veterinærydelser og energi. Men strategien er først og fremmest en vækststrategi, så vi lægger også mange kræfter i at udvikle nye produkter og opsøge nye kunder og markeder, understreger Søren F. Eriksen.

FAKTA OM FABRIKKEN I ESSEN



1.300



64.000/UGE





Emma Holmstedt, nyansat indkøber og forretningsansvarlig for lammekød i KLS Ugglarps, hilste for nylig på en af selskabets leverandører, Magnus Jönsson.

KLS Ugglarps satser på svensk lammekød

En stigende efterspørgsel efter svensk lammekød er baggrund for, at KLS Ugglarps, og selskabets leverandører, satser stort på dette produkt.

Der var svin, der var kreaturer, og nu er der også lam. En stigende efterspørgsel efter svensk lammekød har nemlig fået Danish Crowns svenske datterselskab KLS Ugglarps til at indlede en satsning på dette produkt.

- Historisk set har lam ikke været noget, vi har satset på, men nu er det tid til forandring. Efterspørgslen efter lam og udviklingspotentialer inden for området er stor, siger Paul Robertson, indkøbschef for KLS Ugglarps.

Nøgleordene i det større fokus på lammekød er tilvækst, ressourcer og øget aktivitet. Et eksempel herpå er ansættelsen af en med-

arbejder, Emma Holmstedt, der som indkøber og forretningsansvarlig udelukkende skal arbejde med lam.

- Sammen med vore lammeproducenter vil vi arbejde på at øge efterspørgsel såvel som viden om lammekød i Sverige. Det skal ske gennem øget aktivitet, flere ressourcer og et styrket samarbejde inden for værdikæden, siger Emma Holmstedt.

Det øgede fokus på lammekød kan ifølge Paul Robertson skabe nye koncepter og løsninger, der på langt sigt vil øge lønsomheden inden for området.

Et vigtigt led i den nye satsning er producenter, som tror på svensk lammekød. Det gør Magnus Jönsson i Hörby, der satte sig som mål at udvikle sin produktion fra 200 får til mere end det tredobbelte for på sigt at øge lønsomheden.

Et led i det projekt var opførelsen af en topmoderne stald på 102 X 30 meter stor stald med plads til 684 får. Nybyggeriet har bidraget til, at den svenske landmand på et år fordobler sin produktion. Denne præstation skal gentages inden for de næste 12 måneder for at nå en målsætning om at producere cirka 2.000 lam om året.



FRILANDMAND UNDERVISTE ARVINGERNE-SKUESPILLERE

Det ser professionelt ud, når skuespiller Marie Bach Hansen håndterer sin økologiske svinebesætning i DR-serien Arvingerne. Sammen med naboen Karin, der spilles af Pernilla August, har Marie Bach Hansens karakter Signe oprettet et økologisk svinehold på Grønnegården, som hun arvede i første sæson af serien.

En stor del af æren for, at de to skuespillere er så professionelle og troværdige i forhold til dyrene, må tilskrives Randi Vinfeldt, der både har lagt grund, grise og tid i produktionen af tredje sæson af Arvingerne.

-Forud for optagelserne havde jeg Marie og Pernilla i praktik på gården i fire dage. De var med i alle processerne med dyrene. De hjalp blandt andet med at fodre, give vand, kastre og sortere grise, siger Randi Vinfeldt, som driver et landbrug med 85 økologiske søer og produktion af smågrise, der formidles videre til en af Frilands andelshavere.

Optagelserne til serien stod på i knap et år, og Randi Vinfeldt var næsten altid med i kulissen, når optagelserne og scenerne foregik på hendes gård og omkring dyrene.

- Det er ikke ufarligt at arbejde med grise, og derfor var det vigtigt for både DR og mig, at jeg var med forud for og under optagelserne, siger Randi Vinfeldt.

Rutiner sat på pause

Når produktionsholdet var på gården, satte det en naturlig stopper for den daglige rytme, da der skulle være ro om optagelserne. Blandt andet derfor har Randi Vinfeldt fået betaling for sit arbejde med Arvingerne.

- Det stod hurtigt klart, at der var meget arbejde i det for mig, og så var det bare heldigt, at det viste sig at være interessant. Det var fascinerende at se, hvordan produktionsholdet arbejdede, og når jeg så samtidig kunne være med til at vise verden, hvordan en økologisk svineproduktion egentlig ser ud, ja så var det ren win-win, siger Randi Vinfeldt, der også er formand i Økologisk Landsforenings svineudvalg.



POPULÆRE POLSKE PØLSER

I de seneste måneder har der stået Kabanos-pølser fra Sokółow på butikshylderne i Brooklyn, New Jersey, Ridgewood og Pennsylvania.

Polakker, der bor i USA, er nemlig vilde med Sokółows udgave af den traditionelle polske pølse.

- I det seneste års tid har der været en efterspørgsel på det amerikanske marked efter Kabanos-pølserne. Vi laver forskellige varianter: Franske, ungarske, argentinske osv. Men især de franske er meget populære, siger Sokółows kvalitetsmanager Antoni Gibowicz.

Sokolows Kabanos-pølser er ikke kun populære i USA. Også i hjemlandet Polen går pølsen sin sejrsgang. Her har den klassiske udgave af Kabanos-pølsen nemlig lige vundet sølv ved en forbruger-prisuddeling i Kabanos-kategorien.





FOKUS PÅ BÆREDYGTIGHED

1. marts begyndte Monica Klepp Bjerrum som Director Sustainability i Danish Crown. Hendes opgave bliver, i samarbejde med koncerns forretningsenheder, at få stillet skarpt på Danish Crowns muligheder for at være med til at sætte dagsordenen for udviklingen af en bæredygtig animalsk produktion. Desuden skal Monica Klepp Bjerrum styrke Danish Crowns profil på området for social ansvarlighed, såkaldt CSR.

49-årige Monica Klepp Bjerrum har de seneste år drevet egen konsulentvirksomhed, hvor hun har hjulpet især fødevarer virksomheder med bæredygtig forretningsudvikling. Monica arbejdede med kommunikation og CSR i fødevarerbranchen i mere end 12 år, blandet andet i Dansk Supermarked og bagerikoncernen, Lantmännen Unibake.

Læs også Jais' hjørne på side 20.

TYSK SLAGTERI OFFICIELT PÅ DANSKE HÆNDER

Mandag den 3. april overtog Danish Crown officielt ejerskabet af Teterower Fleisch GmbH. Det skete ved en såkaldt closing – en endelig overdragelse – af det tyske slagteris aktiver til den danske koncern, som købte Teterower Fleisch i januar i år. Overdragelsen blev bistået af den tyske landbrugsminister Christian Schmidt i Mecklenburg-Vorpommern Dr. Till Backhaus.

Med formalia på plads ser Danish Crown Beefs CEO Finn Klostermann frem til at integrere Teterower Fleisch med Beefs slagteri i Husum.

- Vi er sikre på, at vi kan skabe yderligere vækst ved at integrere den tyske forretning. Vi får adgang til en større tysk råvarebase, og den tyske virksomhed får adgang til Danish Crown Beefs markeder i hele verden, siger direktør Finn Klostermann.

KALVEKØD HITTEDE PÅ FACEBOOK

I januar og februar var der et intenst fokus på det gode kalvekød på Danish Crown Beefs facebookside Dansk Oksekød. Kampagnen, som primært var målrettet kvinder, bestod af opskrifter, trænings- og madpakkeråd samt i særdeleshed fokus på kalvekødets fortrinlighed og mange anvendelsesmuligheder.

- Vi har opnået rigtig gode resultater på Facebook, og 500.000 personer er blevet eksponeret for budskaberne i perioden. Samtidig kan vi konstatere, at langt flere kvinder end før nu aktivt følger med på vores facebookside, fortæller Pia Paulsen, der administrerer siden Dansk Oksekød.

Sideløbende med kampagnen på Dansk Oksekød kørte der film med kalveopskrifter udviklet af topkok Mikkel Marschall på madkanalen FoodTV på Facebook. Endvidere blev Danish Crown Beefs egne film også vist på diætist Anne Louise Knudsens sociale medier.

- Gennem vores samarbejde med diætist Anne Louise Knudsen og FoodTV har vi vist, at kalvekød har mange anvendelsesmuligheder. Desuden har vi fået adgang til en anden målgruppe og mulighed for at koble vores indhold om kød sammen med f.eks. træning og madpakkeråd. Det har givet rigtig gode resultater, og vi er nået ud til mange nye, potentielle forbrugere af kalvekød, fastslår Pia Paulsen.



Vi gearer op på bæredygtighed og CSR

Som stor koncern forankret i landbrug og fødevarereproduktion vil der altid være et stort eksternt fokus på, hvordan vi driver vores forretning. Og som enhver anden virksomhed er vi afhængige af, at vores kunder, medarbejdere og omgivelser er trygge ved det, vi gør og står for.

Selvom vi altid har haft ansvarlighed og anstændighed som udgangspunktet for vores aktiviteter, oplever vi i stigende grad, at verden omkring os stiller spørgsmål til fødevarereproducerer og ikke mindst til os i kødbranchen.

Det er fuldt forståeligt i en global verden, hvor befolkningen ventes at vokse med 2,5 mia. mennesker og nye munde at mætte i løbet af de næste 35 år. I de næste 50 år skal der produceres ligeså mange fødevarer

som i de sidste 10.000 år tilsammen. Der vil blive et hidtil ukendt og massivt pres på jordens ressourcer, og det er helt nødvendigt, at vi bliver dygtige til at tænke dette vilkår ind i vores forretning. Jeg finder det både naturligt og rimeligt, at vi også skal bidrage med konstruktive løsninger, der kan sikre en velfungerende global fødevarereforsyning – også for kommende generationer.

Vi tager derfor nu hul på at arbejde mere struktureret med bæredygtighed og CSR (Corporate Social Responsibility). Derfor har vi ansat Monica Klepp Bjerrum som ny Director Sustainability, der sammen med vores nye kommunikationsdirektør Astrid Gade skal hjælpe os til at finde løsninger og bygge et stærkt omdømme baseret på reelle bæredygtige tiltag.



JAIS VALEUR, GROUP CEO

Vi gør allerede rigtig meget inden for områder såsom energi, vand og affald, ligesom vi har kig på nye former for emballageløsninger. Alt det og meget andet skal vi nu strukturere, bygge videre på og ikke mindst fortælle om. Derudover skal vi sætte kloge, nye tiltag i gang.

Rom blev ikke bygget på én dag, og vi løser ikke dette "overnight". Men hensigten er naturligvis fortsat at fortjene rollen som kundernes foretrukne og ansvarlige samarbejdspartner og dermed fremtidssikre bundlinjen for ejerne. Det gør vi blandt andet ved at passe på den verden, vi lever i.