

November 2016 // DET HANDLER OM MAD

# indsigt

DANISH CROWN ANDELSHAVERBLAD

FORWARD  
**4WD**

LÆS TILLÆGGET OM  
DANISH CROWNS  
STRATEGI  
2016-21

## HER BLEV CHEFEN EN KOMPAGNON

Et kompagniskab mellem en ung landmand og hans nu tidligere chef er en nem vej til et generationsskifte.

SIDE 10-11



TYSK SMUTVEJ TIL ØGET VÆRDI SIDE 4-5



# En stemme ved redaktionsbordet

## Kære andelshaver

Vi har talt om det flere gange – senest ved et repræsentantskabsmøde.

Og nu gør vi alvor af det: Vi etablerer et brugerpanel vedrørende Danish Crowns kommunikation med ejerne.

Brugen af sådanne redaktionskomiteer – nogen gange også kaldet fokusgrupper – er ret almindelig i mange sammenhænge, hvor virksomheder eller mediehuse vil være sikre på, at deres kommunikation til enten medarbejdere, ejere eller kunder rammer rigtigt.

Når vi laver medarbejderbladet "Krogen", sker det da også med gode og konstruktive input fra netop en redaktionskomite, der mødes jævnligt, giver efterkritik af konkrete blade og sikrer, at redaktionen ved, hvad der rører sig ude blandt de mennesker, der hver dag arbejder hårdt for at få varer fremstillet og bragt ud. Både produktionsansatte, fabrikschefer og funktionærer er med i denne gruppe.

Man kan derfor undre sig over, at Danish Crown – med de tætte relationer, vi har og skal have til vores 7.700 ejere og leverandører – ikke før længst har etableret et lignende brugerpanel til at inspirere os i vores arbejde med at tilrettelægge dette blad samt vores løbende kommunikation i nyhedsbreve og på netportal mv.

Men bedre sent end aldrig. Jeg er en varm tilhænger af, at man som kommunikationsenhed lytter til det publikum, man er sat i

verden for at betjene. Jeg ser opgaverne for et sådant brugerpanel som værende:

- At rådgive kommunikationsafdelingen om indhold til ejermagasin, nyhedsbreve, web, sociale medier og øvrig, massemediebåret kommunikation.
- At sikre, at redaktionen har "fingeren på pulsen" vedr. ejer-relevante problemstillinger.
- At inspirere redaktionen til at tage emner op med relevans for ejerne og Danish Crown.
- At yde efterkritik af konkrete, journalistiske produkter.

Danish Crowns amba-bestyrelse har netop principgodkendt dette oplæg, og vi vil derfor nu få udarbejdet en mere detaljeret beskrivelse af Danish Crowns nye ejerbrugerpanel.

I udgangspunktet forestiller vi os en gruppe på cirka 8-9 personer. Både kommunikationsafdeling, ejerservice, bestyrelse og repræsentantskab bør være repræsenteret – og det skal også sikres, at både Pork, Beef og Friland har en stemme ved redaktionsbordet.

Vi vil snarest vende tilbage med information om, på hvilken måde valget af medlemmer vil blive tilrettelagt – og hvad du skal gøre for evt. at komme i betragtning.

## Med venlig hilsen

**Erik Eisenberg,**

VP Group Communications.

## 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 Marketing  
**Tryk:** Scanprint

Kontakt redaktionen på 8919 1541  
eller helra@danishcrown.dk







SIDE  
4-5

## TYSK SMUTVEJ TIL ØGET VÆRDI



SIDE  
6-7

## OPRUSTNING PÅ BACONFRONTEN



SIDE  
8

## DANSK REKORD I HOLSTED



SIDE  
10-11

## UNGT BLOD TIL FRILAND



SIDE  
9

## KÆR GRIS HAR MANGE NAVNE



SIDE  
14-17

## INVITATION TIL ÅRS- OG KREDSMØDER

**SIDE 18.** Ny direktør i SPF-Danmark.  
**SIDE 19.** Vi skal stå skulder ved skulder.  
**SIDE 20.** Dansk Oksekød hiter på Facebook.



SIDE  
12-13

## GULDRUMMET ÅBNER NY MADBOD



# Tysk smutvej til øget værdi

Danish Crowns kreaturslagteri i Husum leverer varer til store højprismarkeder i Tyskland, Spanien og Italien. Det gavner dækningsbidraget.

**D**et er næsten for oplagt at kalde Danish Crowns kreaturslagteri i Husum for en cash cow. Men fakta er, at den nordtyske virksomhed giver koncernen kontant bonus ved at levere udskæringer af høj kvalitet til tyske kæder som Citti Großmarkt og Block House samt kunder i Italien og Spanien.

- I Tyskland findes der ikke deciderede koncepter som Dansk Kalv. Men når vi udbener her-nede, optimerer vi de danske varer fra Danish Crowns slagterier i Danmark – såvel som varer fra Polen og Tyskland – og får derved en merpris for udskæringer som mørbrad, striploin og tykstegsfilet. En merpris, der ryger tilbage til andelshaverne, siger Flemming Christensen, fabrikschef for slagteriet i Husum.

Desuden peger han på, at Danish Crown via slagteriet i Husum får adgang til et langt større marked end det danske.

- Vi leverer til alle de danske supermarkeds-kæder. Men Danish Crown kan ikke sælge hele den mængde af kød, der slagtes, til et dansk marked, som kun har fem millioner forbrugere. Derfor har det stor betydning, at vi også kan afsætte noget af kødet til det spanske, italienske og tyske marked, når der eksempelvis i Tyskland bor 80 millioner mennesker, påpeger Flemming Christensen.

Som et ekstra plus nævner han, at begrebet "dansk kød" har høj status i det nordlige Tyskland.

- Fra grænsen og ned til Hamborg er folk ekstra dansksindede. Det gør det lettere at sælge danske varer, konstaterer Flemming Christensen.

## Is i maven

Blandt de tyske aftagere er Citti Großmarkt med fem nordtyske indkøbscentre og steakhouse-kæden Block House, som Danish Crown er underleverandør for.

- Block House er et stort foretagende, der ud over at have 39 steak-restauranter i Tyskland og 3 i andre lande også sælger kød og har tilbehør som steaksauce, pesto og brød på programmet, konstaterer Flemming Christensen.

Baggrunden for succesen hænger sammen med at have is i maven og at turde holde fast i en idé trods usikre tider.

- Da finanskrisen begyndte omkring 2008, hoppede konkurrenterne over på den vogn, hvor man sælger billigt kød. Men vi holdt fast i vores koncept og bevarede den kvalitet, vi havde skabt over årene. For vi var overbevist om, at det var det helt rigtige. Det skabte os et navn og et godt ry og bidrog til opfattelsen af, at oksekød fra Husum er lige så godt som sydamerikansk oksekød – også blandt gastronomer og på de dyre restauranter, siger Flemming Christensen.







**Chefs  
Culinar**

**Färsen**

**DANISHCROWN**  
Schlachtzentrum NF

Kat.: Fårse

Geburt in: Deutschland

Mast in: Deutschland

Geschlachtet

in: Deutschland

ES 2

Schlachtnr./IDENT-NR:

**EUD30**

**40**



20040201710166

Schlachtdat.: 17.10.2016  
Schlachtgew.: 348,0 kg



422276111610177030276001



251DE0121558406

*Merprisen, som Danish Crowns slagteri i Husum får for udskæringer som mørbrad og striploin, ryger tilbage til andelshaverne.*







Danish Crown investerer cirka 70 millioner kroner i en ny afdeling til saltning og røgning af bacon på slagteriet i Blans for at sænke produktionsomkostningerne.





# Oprustning på baconfronten

Danish Crown i Blans udvider med ny afdeling til saltning og røgning af bacon til England.

Landsbyen Blans i Sønderjylland cementerer nu sin position som Danmarks baconhovedstad. Danish Crown har nemlig besluttet at udvide slagteriet i byen med en ny afdeling, der gør det muligt både at salte og røge den bacon, der eksporteres til det engelske marked.

Hidtil har det kun været muligt at salte baconen på slagteriet, men med tanke på produktionsomkostningerne er det smartere, at der også kan røges i Blans, lyder det fra Søren F. Eriksen, CEO i Danish Crown Pork B2B.

- Bacon er et strategisk udviklingsområde for os, og procesmæssigt giver det mest mening, hvis vi i fremtiden både røger og salter i Blans, hvor råvarerne er i forvejen. Det er en specialproduktion med relativt store sæsonudsving, så det har været afgørende, at vi har kapaciteten til at følge med efterspørgslen, siger Søren F. Eriksen.

Han forklarer, at den nye afdeling forhåbentlig kommer til at betyde en lille forøgelse af produktionen af bacon.

Danish Crown i Blans sender på nuværende tidspunkt ca. 700 tons bacon om ugen til England.

## 70 millioner investeres

Danish Crown investerer i omegnen af 70 millioner kroner i den nye afdeling, der formodes at skabe 8-10 nye arbejdspladser i Blans. Det er Danish Crowns største investering i et svineslagteri i ni år.

Fabriktdirektør i Blans Ole Carlsen er glad for den nye investering.

- Vi er stolte over, at der investeres så stort i vores slagteri. Vi har jo råvarerne i forvejen, så jeg synes, det er en oplagt investering, som giver god mening. Vi glæder os rigtig meget til at komme i gang med de nye aktiviteter, siger Ole Carlsen.

Lige nu arbejdes der på at få en miljøgodkendelse og byggetilladelse til den nye afdeling, som forventes at stå færdig i slutningen af 2017.







# Holsted satte dansk rekord i slagtninger og udbening

På en uge i oktober slagtede Danish Crowns kreaturslagteri i Holsted 4.939 kreaturer og udbenede 650 tons. Begge præstationer er dansk rekord.

**K**reaturslagterne i Holsted spillede med musklerne i en uge i oktober. Her satte man nemlig dansk rekord ved at slagte 4.939 kreaturer på fem dage.

- At vi uden problemer kan slagte op mod 1.000 dyr om dagen, viser slagteriets kræfter, fastslår fabrikschef Per Svane Knudsen og serverer endnu en rekord fra samme uge.

- I skærestuen udbenede vi ikke mindre end 650 tons. Det svarer til 11.384 kvarte kreaturer, siger Per Svane Knudsen.

De store tal blev nået ved fire timers overarbejde i løbet af ugen i slagteriet og fem ekstra arbejdstimer i skærestuen.

---

Det var en hård uge for os alle. Men alle var med på den, fordi vi på forhånd havde fortalt alle, hvorfor vi skulle arbejde ekstra, og hvordan vi ville planlægge arbejdet.

*Per Svane Knudsen, fabrikschef i Holsted.*

---

- Det betød, at de medarbejdere, som kommer længst væk fra, stod op kl. to om natten for at komme på arbejde. Det var en hård uge for os alle. Men alle var med på den, fordi vi på forhånd havde fortalt alle, hvorfor vi skulle arbejde ekstra, og hvordan vi ville planlægge arbejdet, fortæller Per Svane Knudsen.

Forklaringen ligger i, at Danish Crown Beef gerne ville have slagtet op før årsafslutningen 1. oktober.

- Vi har altid store tilmeldinger og mange kreaturer hvert år i sidste uge af september. Rekordens betød, at vi fik slagtet op og fik alt væk på nær 15 kreaturer, siger Per Svane Knudsen.





# Kær gris har mange navne

Supermarkeder, slagtere og kantiner. Alle efterspørger de grisekød med en helt unik historie. Det kan Friland levere.

I Meny sælger man Markgrisen, der går hele sit liv på marken ved Løgumkloster. Meyers kantiner serverer økologiske græsgrise fra Risbjerg Landbrug på Fyn. Irma sælger Skovgrise fra skoven ved Overtorp ved Karup, og slagteren på Kultorvet tilbyder sine kunder økologiske fængselsgrise fra Kragshovede Statsfængsel.

Både Frilands store og små kunder efterspørger kød med øget dyrevelfærd, sporbarhed og en helt unik historie. Eventgrisene kaldes de af Friland. Kødet fra den slags dyr bliver der stadig flere aftagere til. Det ved man hos Irma, der har solgt Skovgrise i seks år.

- Vores kunder sætter pris på kød, hvor dyrevelfærden er høj, og kvaliteten er god. Med Skovgrisen får de begge dele. Desuden får de også en helt unik historie med i købet. Det er derfor altid en stor succes, når vi har kød fra Skovgrisen på hylderne, siger indkøber hos Irma, Ole Jessen.

Samme besked lyder fra Mikkel Storm, indkøber i Meyers Kantiner.

- For os er det særligt vigtigt at trække kvalitet og dyrevelfærd i den rigtige retning i tæt samarbejde med landbruget. Det vil sige, at grisene får økologisk foder, frisk luft og større naturlig bevægelsesfrihed. De økologiske græsgrise har løbet frit og naturligt rundt ude i græsset med tryk i jorden og krølle på halen - det giver mening for os og vores kunder. Den gode smag og dyrevelfærd hænger nøje sammen - og så giver det en god smag i munden, siger Mikkel Storm.

Ud over at gøre en masse kunder glade, er Eventgrisene også en god måde for Friland at afprøve nye tiltag i produktionskoncepter for at forbedre dyrevelfærden og spiseoplevelsen. Desuden kan det vurderes, om Eventgrisene er så succesfulde, at deres placering i Frilands sortiment skal udvides eller gøres til en fast del af Frilands koncepter.



EVENTGRISE

Friland  
**MARKGRIS**



- En helt særlig gris, som lever hele livet på marken.

ANBEFALET AF  
DYRENES  
BESKYTTELSE

[WWW.FRILAND.DK](http://WWW.FRILAND.DK)





# Ungt blod til Friland

Via et kompagniskab med sin tidligere arbejdsgiver er 25-årige Mads Thinggaard Kristensen et eksempel på, hvordan Friland kan sikre et generationsskifte hos sine leverandører.

Det er med Friland-leverandører som med grise og kreaturer. Der skal hele tiden friskt blod til. Og at der er ung tilgang til Friland, er 25-årige Mads Thinggaard Kristensen et eksempel på. Midt i 2015 begyndte han nemlig at opdrætte og levere økologiske slagtesvin til Friland fra en lejet bedrift ved Bække vest for Kolding.

- Jeg driver bedriften som et kompagniskab med Nicolaj Pedersen (medlem af Frilands bestyrelse og mangeårig leverandør til selskabet, red.). Ham arbejdede jeg for og lærte meget af i to år, mens jeg læste til virksomhedsleder på Bygholm Landbrugsskole. Nicolaj blander sig ikke i den daglige drift, men selv om jeg er direktør, er det rart at kunne sparre med ham af og til, siger Mads Thinggaard Kristensen.

Muligheden for at blive partner med en etableret landmand i kompagniskabet Stenager Økologiske Slagtesvin ApS vurderer Mads

Thinggaard Kristensen som en god måde at komme i gang på.

- Det er billigere end at købe en ejendom. Desuden giver det banken en god sikkerhed for og tillid til, at der vil være styr på forholdene, forklarer Mads Thinggaard Kristensen under en rundvisning på bedriften.

Den har 2.000 stipladser – hvoraf halvdelen er med nyt inventar fra sidste år – og er indrettet i, hvad der engang var Danmarks største minkfarm. Her havde Nicolaj Pedersen lejet en af hallerne for at udvide produktionen af sine slagtesvin. Det gav ham nogle udfordringer.

- Vi var ved at nå en produktionsstørrelse, hvor jeg ikke kunne være helt på toppen i alle led – slagtesvin, sohold, foder og markarbejde. Det går ud over kvaliteten, og det duer ikke. Derfor var det oplagt at gå i kompagniskab med en dygtig medarbejder som Mads, fortæller Nicolaj Pedersen.

Det samarbejde er der flere fordele ved.

- Jeg får en partner, som i sin tid som min medarbejder viste sine kompetencer i en slagtesvinestald. Han har masser af ideer og har allerede forbedret produktionsresultatet. Desuden ved jeg, at jeg nu kan koncentrere mig om mit so-hold og overlade slagtesvinestalden til ham, fordi vi er fælles om dens økonomi, siger Nicolaj Pedersen.

Han kalder projektet med at have slagtesvinene i et 10-årigt lejemål frem for et købt anlæg for en "unik situation".

- Det giver Mads en overskuelig tidshorisont, hvor han kan gøre op med sig selv, om han vil fortsætte og måske overtage hele bedriften eller skifte spor, konstaterer Nicolaj Pedersen.

Som det ser ud nu, skal Mads Thinggaard Kristensen ingen steder. Tværtimod overvejer han at modernisere den gamle stald, at udvide udearealet – som er indrettet med beton og spalter – og at få grisene ud på marken nær stalden.

- Jeg voksede op på en konventionel svinefarm i Thy, men blev som landbrugslev hurtigt klar over, at jeg ville være økolog, siger Mads Thinggaard Kristensen og fortsætter:

- Her er man tættere på dyrene. Grise har næsten en personlighed, og det er sjovt at hygge med dem, når jeg har lidt tid til overs. En gris er sky, en anden er nysgerrig, mens en tredje er drilsk, vil bide mig og lege. Derfor kan jeg godt gå og grine lidt af mine dyr, når de vælter rundt i halmen og minder om hundehvalpe.

---

Jeg får en partner, som i sin tid som min medarbejder viste sine kompetencer i en slagtesvinestald. Han har masser af ideer og har allerede forbedret produktionsresultatet. Desuden ved jeg, at jeg nu kan koncentrere mig om mit so-hold og overlade slagtesvinestalden til ham, fordi vi er fælles om dens økonomi.

*Nicolaj Pedersen, stifter af Stenager Økologiske Slagtesvin ApS.*

---







Det nye staldanlæg med inventar fra sidste år blev saneret for nylig.



Mads Thinggaard Kristensen overvejer at modernisere den gamle stald på ejendommen ved Bække.



Jeg voksede op på en konventionel svinefarm i Thy, men blev som landbrugselev hurtigt klar over, at jeg ville være økolog.

Mads Thinggaard Kristensen, Stenager Økologiske Slatgesvin ApS







# Guldrummet åbner ny madbod

For første gang kan forbrugere købe kød direkte fra Guldrummet.

- De er rigtig gode. Så længe de er sprøde, er jeg glad, lød det med et smil fra Niels Rask, mens han tog sig en flæskesvær mere.

Han var en af de mange, der lagde vejen forbi den nye madbod Guldrummet by Danish Crown i åbnings-weekenden for madmarkedet Aarhus Central Food Market i starten af oktober.

Her skal boden hjælpe Guldrummet og Danish Crown med at komme tættere på forbrugerne, lyder det fra Peter Rasmussen, projektleder i Danish Crown Pork B2C.







- Det giver os en direkte kontaktflade med forbrugerne samtidig med, at vi forhåbentligt skaber genkendelighed og synlighed omkring Guldrummet og Danish Crown generelt, siger Peter Rasmussen.

#### Første madbod

Guldrummet hos Danish Crown holder til i Kolding og har gennem flere år leveret kød til toppen af den danske restaurant-scene. Madboden er imidlertid det første sted, hvor den almindelige forbruger kan få lov at smage på et nøje udvalgt udsnit af Guldrummetts mange kød-specialiteter.

Ifølge Peter Rasmussen er det ikke tilfældigt, at det netop er Aarhus Central Food Market der er blevet udvalgt til stedet, hvor Guldrummet får sin første madbod.

- Vi synes, at Aarhus Central Food Market har et set-up, der passer rigtig godt til Guldrummet. Vi får et offentligt ansigt sammen med andre boder på markedet, som også primært vil sælge specialvarer. De, der kommer for at handle her på Aarhus Central Food Market vil overvejende være mennesker, der vil have rigtig god kvalitet – og som ikke skæver så meget til prisen, fortæller Peter Rasmussen.

I Guldrummetts bod kan gæsterne købe forskellige ferske og modnede udskæringer, men det vil også være muligt at købe færdigretter som flæskestegssandwich og frikadeller.

Scan QR-koden og læs meget mere om Aarhus Central Food Market. Her kan du f.eks. også se, hvornår Guldrummetts bod holder åbent.





# Årsmøder

## Kødkvæg

Danish Crown og kødkvægsudvalget indbyder til årsmøde for andelshavere, der producerer kødkvæg.

**Mødet afholdes mandag den 5. december kl. 18.00 i Messecenter Herning, hovedbygningen, 1. sal.**

**Dagsorden:**

- Middag
- Velkomst ved formand for Danish Crown Beefs bestyrelse Peder Phillip
- Valg af ordstyrer
- Orienteringer ved  
Formand for Kødkvægsudvalget Vagn Hoffmann  
Formand for Beef-bestyrelsen Peder Philipp  
Direktør for Danish Crown Beef Finn Klostermann
- Debat om beretninger
- Eksternt indlæg
- Generel debat
- Eventuelt

**Tilmelding senest fredag den 25. november på Ejersiden (mødenr. 21) eller på tlf. 89 19 24 00 (husk at oplyse CHR-nr.).**

**Send evt. en mail til [ejkv@danishcrown.dk](mailto:ejkv@danishcrown.dk).  
Deltagelse kræver tilmelding.**

## Dansk Kalv

Danish Crown og Kalveudvalget indbyder til årsmøde for andelshavere, der producerer Dansk Kalv.

**Mødet afholdes mandag den 5. december kl. 12.00 i Messecenter Herning, hovedbygningen, 1. sal.**

**Dagsorden:**

- Middag
- Velkomst ved formand for Danish Crown Beefs bestyrelse Peder Phillip
- Valg af ordstyrer
- Orienteringer ved  
Formand for Kalveudvalget Kristian Sørensen  
Formand for Beef-bestyrelsen Peder Philipp  
Direktør for Danish Crown Beef Finn Klostermann  
Afdelingschef i Ejerservice Ejvind Kviesgaard
- Debat om beretninger
- Eksternt indlæg
- Generel debat
- Eventuelt

**Tilmelding senest fredag den 25. november på Ejersiden (mødenr. 20) eller på tlf. 89 19 24 00 (husk at oplyse CHR-nr.).**

**Send evt. en mail til [ejkv@danishcrown.dk](mailto:ejkv@danishcrown.dk).  
Deltagelse kræver tilmelding.**



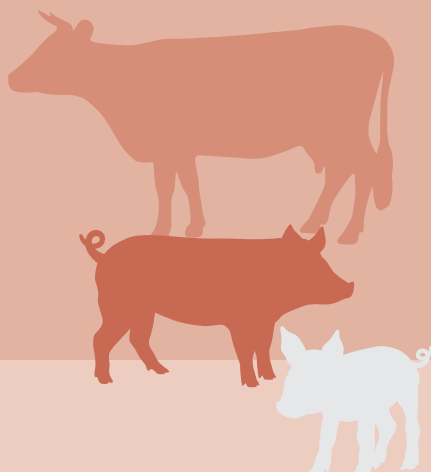


# Kredsmøder 2016, svin og kreaturer

## Dagsordenen for kredsmøderne

1. Valg af stemmetællere
2. Valg af dirigent
3. Beretning om selskabets virksomhed
4. Gennemgang af den reviderede og af repræsentantskabet godkendte årsrapport
5. Behandling af indkomne forslag
6. Valg af
  - a. Medlemmer og suppleanter til repræsentantskabet (for så vidt angår svinekredsene)
  - b. Medlemmer og suppleanter til kreaturforum (for så vidt angår kreaturkredsene)
7. Eventuelt

**DER FORETAGES IKKE VALG I ÅR**



## Svinemøder

Kreds	Dato	Tidspunkt	Sted	Mødenr
5	05.12	11.30/12.15	Odense Congress Center	30
6	05.12	18.30/19.15	Gefion, Sorø	31
1	08.12	11.30/12.15	Aalborg Kongres og Kultur Center	32
2	08.12	18.30/19.15	Værket Randers (Ridehuset)	33
6	09.12	09.30	Åkirkebyhallerne, Bornholm	34
4	12.12	11.30/12.15	Hotel Rødding	35
3	12.12	18.30/19.15	Musikteatret, Holstebro	36

## Kreaturmøder

Kreds	Dato	Tidspunkt	Sted	Mødenr
2	08.12	11.30/12.15	Aulum Fritidscenter	50
4	08.12	18.30/19.15	Hotel Arbjerg, Varde	51
5	13.12	11.30/12.15	Comwell Middelfart	52
6	13.12	18.30/19.15	Agerskov Kro	53
3	14.12	11.30/12.15	Golfsalonen Viborg	54
1	14.12	18.30/19.15	Scandic Hotels, Aalborg Ø	55

Der foretages ikke valg i år.

Formiddagsmødet afsluttes med spisning.

Middagsmøder starter med spisning kl. 11.30.

Aftenmøder starter med spisning kl. 18.30.

## Tilmelding til årets kredsmøder

Gå ind på [www.danishcrown.dk/ejer](http://www.danishcrown.dk/ejer) – log på EJERSIDEN, vælg arrangement tilmelding.

Eller send en sms til 1241 (dcmode leverandørnummer mødenummer antal) HUSK MELLEMRUM, eksempel dcmode 93211 30 2.

Hvis ikke du har mulighed for at bruge internettet eller sms, er det muligt at kontakte et DC Ejerservice kontor.



# Oversigt over kredsene baseret på andelshaverleverancer i regnskabsåret 2015/2016

Svinekredse	Lokalkredse	Stemmeenheder	Repræsentanter	Ændring stemmeenheder
	1	2.368.397	13	-108.277
	2	2.533.048	14	-128.430
	3	2.366.808	13 (-1)	-167.019
	4	2.300.430	13	-95.181
	5	2.381.915	13	-79.133
	6	2.103.878	12 (+1)	-18.456
<b>I alt svin</b>		<b>14.054.476</b>	<b>78</b>	<b>-596.496</b>

Kreaturkredse	Lokalkredse	Stemmeenheder	Medlemmer af kreaturforum	Ændring stemmeenheder
	1	369.456	10	10.338
	2	323.028	9 (-1)	-13.356
	3	306.918	9	612
	4	291.312	8	21.612
	5	199.446	6	2.952
	6	284.166	8 (+1)	29.130
<b>I alt kreaturer</b>		<b>1.774.326</b>	<b>50</b>	<b>51.288</b>

I vedtægternes § 14.4. og § 14.5 står bl.a.: Ved fordelingen af repræsentanterne mellem svinekredsene foretages en opgørelse af antallet af slagteenheder i det senest afsluttede regnskabsår. Der fastsættes herudfra det antal slagteenheder (fordelingstallet), der berettiger til valg af én repræsentant. Det samme gør sig gældende ved valg af medlemmer til kreaturforum.

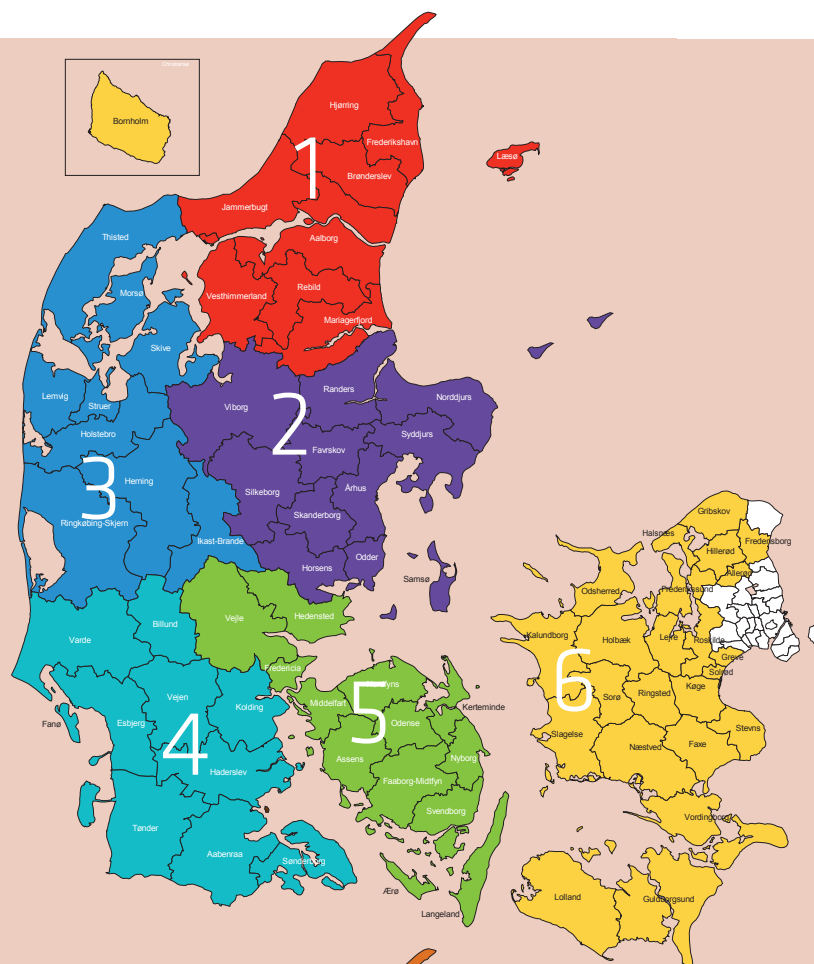
Ved opgørelsen af antallet af slagteenheder tæller et svin 1 enhed, en so 1½ enhed og et kreatur eller kalv over 100 kg slagtet vægt 6 enheder. Der vælges 1 repræsentant (svin) pr. 180.000 slagteenheder (afrundet) og 1 medlem af kreaturforum pr. 35.500 slagteenheder.

I 2016 afholdes der ikke valg i kredsene.

Repræsentantskabet består i 2017 af 90 landmandsvalgte medlemmer, 78 valgt af svinekredsene, 3 valgt af minoritetsgrupper (svin) og 9 valgt af kreaturforum.

Kreaturforum består i 2017 af 53 landmandsvalgte medlemmer, 50 valgt af kreaturkredsene og 3 valgt af minoritetsgrupper (kreatur).





## Svinekredsene

Repræsentantskabet har i henhold til vedtægternes pkt. 11 foretaget følgende inddeling i kredse:

**Kreds 1:** Hjørring, Brønderslev, Frederikshavn, Læsø, Jammerbugt, Rebild, Aalborg, Vesthimmerland og Mariagerfjord kommune

**Kreds 2:** Randers, Viborg, Favrskov, Norddjurs, Syddjurs, Århus, Silkeborg, Skanderborg, Horsens, Odder og Samsø kommune

**Kreds 3:** Thisted, Morsø, Skive, Lemvig, Struer, Holstebro, Ringkøbing-Skjern, Herning, Ikast-Brande kommune

**Kreds 4:** Billund, Varde, Fanø, Esbjerg, Vejen, Kolding, Haderslev, Tønder, Aabenraa og Sønderborg kommune

**Kreds 5:** Vejle, Hedensted, Fredericia, Middelfart, Nordfyns, Kerteminde, Odense, Assens, Faaborg-Midtfyn, Svendborg, Nyborg, Langeland og Ærø kommune

**Kreds 6:** Gribskov, Halsnæs, Hillerød, Fredensborg, Allerød, Odsherred, Frederikssund, Kalundborg, Holbæk, Lejre, Roskilde, Greve, Solrød, Køge, Stevns, Faxe, Næstved, Slagelse, Sorø, Ringsted, Vordingborg, Guldborgsund, Lolland og Bornholms kommuner



## Kreaturkredsene

Repræsentantskabet har i henhold til vedtægternes pkt. 11 foretaget følgende inddeling i kredse:

**Kreds 1:** Hjørring, Brønderslev, Frederikshavn, Jammerbugt, Thisted, Vesthimmerland, Rebild, Aalborg og Læsø kommune

**Kreds 2:** Lemvig, Struer, Holstebro, Herning, Ringkøbing-Skjern, Ikast-Brande kommune

**Kreds 3:** Morsø, Skive, Viborg, Mariagerfjord, Randers, Norddjurs, Syddjurs, Århus, Skanderborg, Silkeborg og Favrskov kommune

**Kreds 4:** Varde, Billund, Vejle, Esbjerg og Fanø kommune

**Kreds 5:** Horsens, Odder, Samsø, Hedensted, Vejle, Fredericia, Kolding, Middelfart, Nordfyns, Kerteminde, Nyborg, Svendborg, Faaborg-Midtfyn, Assens, Odense, Langeland, Ærø, Lolland, Guldborgsund, Vordingborg, Næstved, Faxe, Stevns, Slagelse, Sorø, Kalundborg, Holbæk, Lejre, Ringsted, Køge, Roskilde, Odsherred, Hillerød og Gribskov kommune

**Kreds 6:** Haderslev, Tønder, Aabenraa og Sønderborg kommune



# Ny direktør i SPF-Danmark



Lars Thorgaard Henriksen kommer fra en position som Vice President Procurement i Danish Crown.

## BLÅ BOG

Lars Thorgaard Henriksen

**Født:** 1970

**Bopæl:** Tjele

**Familie:** Fast samboende med Vivi Ruseng Hansen, sammen har de børnene Kasper, 12, og Kamilla, 9.

**Uddannelse:** Modellsnedker, forsvaret, produktionsingeniør, div. ledelsesuddannelser, NLP og Black belt i Six Sigma.

## KARRIERE

- Royal Unibrew; 2007 – 2010, Group Procurement Director
- Grundfos Management; 1998 – 2006, forskellige positioner afsluttende som Group Purchase Manager
- Prinsens Livregiment
- Vestjysk modellsnedkeri

1. november tiltrådte den 46-årige Lars Thorgaard Henriksen som ny direktør for SPF-Danmark.

**D**et er en mand med indgående kendskab til svinebranchen, der 1. november satte sig i chefstolen hos SPF-Danmark A/S.

Med udnævnelsen af 46-årige Lars Thorgaard Henriksen har SPF-Danmark, ejet af Danish Crown, valgt en direktør fra koncernens egne rækker til at erstatte Peter Skov Madsen.

- Lars Henriksen har, siden han kom til Danish Crown i 2010, stået i spidsen for en professionalisering af indkøbsområdet, og i dag står Danish Crown med en stærk indkøbsorganisation, der gør det muligt at gøre brug af Lars Henriksens kompetencer i en ny sammenhæng. Derfor er vi meget glade for, at Lars har påtaget sig opgaven at stå i spidsen for SPF, fortæller bestyrelsesformand i SPF-Danmark Niels Buhl.

Lars Thorgaard Henriksen kommer fra en position som Vice President Procurement i Danish Crown og bidrog i de seneste seks måneder før sin tiltræden i SPF-Danmark til opstarten af den store handlingsplan for Tulip Ltd. Han har således stor erfaring med bl.a. ledelsesprocesser og at få omsat overordnet strategi til konkret indsats.

- Jeg glæder mig til at stå i spidsen for en organisation, der er så tæt på vores ejere, som SPF er. Samtidig ser jeg frem til at styrke synergien og samarbejdet mellem Danish Crown og SPF. Jeg kommer med et indgående kendskab til Danish Crown og vores processer, og sætter man den viden sammen med SPF's kendskab og dygtighed indenfor handels- og transportområdet, tror jeg, at vi i fællesskab kan komme rigtig langt, siger Lars Thorgaard Henriksen, der afløste Peter Skov Madsen som SPF's direktør.

### KORT OM SPF-DANMARK:

SPF-Danmark er Danmarks største aktør inden for handel og transport af levende grise og står for en betydelig del af handelen med smågrise på både det danske marked og til eksport. Virksomheden driver også Dansk Grisetransport, som kører svin fra besætningerne til slagteri, og UNI-Transport, som fragter døde dyr, slagteaffald, fedt og fritureolie til forarbejdning. SPF-Danmark har en flåde på 165 specialindrettede lastvogne og beskæftiger omkring 270 medarbejdere. SPF-Danmark er 100 procent ejet af Danish Crown.





# Vi skal stå skulder ved skulder

NNF og Danish Crown forsøger at finde penge til svinestalde.

Det seneste årti er antallet af slagtninger i Danmark faldet betragteligt, og det har kostet tusindvis af arbejdspladser. Den udvikling vil Danish Crown gerne være med til at vende, men det kræver store investeringer i nye stalde til slagtesvin.

Derfor er det også en opgave, som flere må gå sammen om. Det mener Danish Crowns koncern-økonomidirektør Preben Sunke, som understreger, at der er brug for risikovillig kapital. - Der er brug for millioner af kroner, for at vi kan løfte projektet til et niveau, hvor det virkelig batter noget. Det kræver, at vi er flere, der tør investere - vi må stå skulder ved skulder, for det er en fælles sag at sikre flere slagtesvin til de danske slagterier og dermed bevare danske jobs, siger Preben Sunke.

## Stærkt signal

Han glæder sig over det signal, som Fødevarerforbundet NNF sendte på sin kongres i slutningen af september.

- Det er et meget stærkt signal, Fødevarerforbundet NNF sender med udmeldingen fra formanden Ole Wehlast. I Danish Crown ser vi

gerne, at NNF og eventuelt andre partnere går sammen med os om at løfte opgaven, siger Preben Sunke.

Siden 2005 er de årlige tilførsler af slagtesvin til de danske slagterier faldet med næsten fem millioner grise. Nu er der for første gang i mange år tegn på, at udviklingen kan vendes, for rigtig mange svineproducenter er klar til at investere. Men udfordringen for mange af dem er at finde den nødvendige finansiering.

- Vi står i en situation, hvor der er rigtig god efterspørgsel efter dansk svinekød ude i verden. Foderet til grisene vokser lige op ad jorden på de danske marker. Grisene bliver slagtet på danske slagterier og skaber arbejdspladser. Landbrugspakken og stigende priser på svinekød har skabt optimisme i landbruget, så derfor giver det på alle måder mening at få afprøvet, om vi i fællesskab kan stable et projekt på benene, siger Preben Sunke.

## Seks anbefalinger

Både Fødevarerforbundet NNF og Danish Crown har plads i Svinesektorens Vækstpanel, der i juni kom med seks anbefalinger til, hvordan

sektoren selv kan medvirke til at skabe 5.000 arbejdspladser i landbruget og på slagterierne frem mod 2027.

Den fornyede vækst vil give eksportindtægter på anslået 5,6 milliarder kr. og skatteindtægter på over 700 millioner kr. årligt.

Der er brug for millioner af kroner, hvis det skal batte noget.

*Preben Sunke, koncernøkonomidirektør.*





# Dansk Oksekød hitter på Facebook

I den første uge efter lanceringen blev opslag og film på Danish Crown Beefs Facebook-side set af 250.000 forbrugere. Et flot tal ifølge Danish Crowns Community Manager.

**D**ansk Oksekød, Danish Crown Beefs nye Facebookside, har nærmest fået det til at slå klik hos forbrugerne. 250.000 gange blev der nemlig klikket og set på sidens opslag med blandt andet stegeråd, fakta om Danish Crowns kreaturleverandører samt film med Francis Cardenau, bøfekspert og grundlægger af restaurant MASH i løbet af den første uge efter sidens lancering i oktober.

Det er et flot tal, siger Community Manager Pia Paulsen og uddyber:

- Det vidner om, at den viden og de historier vi ligger inde med om vores produkt, er noget som Facebook-brugerne gerne vil interagere med og gerne vil høre mere om. Det giver os en rigtig god platform til at kommunikere med forbrugerne.

Især opslag om stegeråd har haft god effekt, da over 5.000 Facebook-brugere har givet deres mening til kende og interageret på siden ved enten at fortælle, hvordan de kan lide deres bøf stegt eller sager lagt billeder op af deres yndlingsbøf.

Pia Paulsen glæder sig desuden over, at filmene på Dansk Oksekød-siden alene er blevet vist 33.000 gange i løbet af den første uge.

- Det er rigtig godt og bekræfter os i, at brugerne gerne vil informeres gennem film, konstaterer Pia Paulsen.

Hun hæfter sig endvidere ved, at Dansk Oksekød-siden i løbet af de første to uger har fået næsten 1.000 "Synes godt om", og at tallet stiger dagligt.

- Her er der tale om folk, der aktivt har ønsket at følge vores side og som dermed gerne vil høre mere om dansk oksekød i verdensklasse, konstaterer hun.



SÅDAN GØR DU  
FOR AT "SYNES GODT OM"  
FACEBOOK-SIDEN DANSK OKSEKØD

- 1: Log ind på Facebook
- 2: Søg på Dansk Oksekød
- 3: Klik på "Synes godt om"

Du kan også invitere dine Facebookvenner til at "synes godt om" siden ved at dele siden.

Tryk på 'del' og send til dine venner på Facebook.

"SYNES GODT OM"