

September 2016 // DET HANDLER OM MAD

# indsigt

DANISH CROWN ANDELSHAVERBLAD



## LUKSUSDYR PÅ OPTAGELSESHJEMMET

SIDE 4-5





# Stærke familieband

Kære andelshaver

Vi i Tulip Food Company er stolte af at være en del af Danish Crown, og jeg er meget glad for at have fået lov til at optræde i disse linjer. Afstanden mellem dit arbejde på gården og vores forædlingsarbejde i Tulip Food Company kan måske umiddelbart synes lang, men i realiteten er vi jo i samme familie. Som datterselskab i Danish Crown-koncernen har vi hos Tulip faktisk kun et overordnet mål for øje – at tjene penge til vores ejere, andelshaverne.

Det forsøger vi at gøre efter bedste evne hver eneste dag, og for tiden går det ikke så skidt endda. Sidste regnskabsår bidrog vi således med Tulips bedste resultat nogensinde, og vi har stadig fuld fart på, selv om vi i øjeblikket er udfordret af stigende priser for vores råvarer – hvilket selvfølgelig er glædeligt al den stund, at I andelshavere dermed opnår en højere notering. Den stigning i basisnoteringen, som vi oplevede i juli fra 10,40 kr. pr. kg svinekød til 10,60 kr. pr. kg svinekød, gav til gengæld Tulip Food Company en merudgift på 8 millioner kroner. Det positive er, at vi på den led råder over både gynger og karruseller i koncernen.

Vores primære leverandør af råvarer er nemlig jer landmænd, mens vores opgave er at forædle kødet og sælge det vidt og bredt. Det sker med produktion af alt fra bacon og pølser til supper og konserver. Vi er stolte af vores tilstedeværelse på omkring 120 markeder over hele verden, hvilket primært skyldes en meget omfattende eksport af kødkonserver, der fortsat er ekstremt populær i mange lande og stadig vores største kategori.

Ud over de internationale konserverprodukter er særligt pølser, bacon og convenience-produkter inde i en positiv udvikling, selv om vi på vores største strategiske marked – det

danske – har været ramt af dårligt grillvejr denne sommer. Det har en stor negativ betydning for vores pølssalg, men vi kan med glæde se, at vi har erobret markedsandele blandt andet med Chili cheddar-frankfurteren fra Gøl.

Chili cheddar-frankfurteren er et eksempel på, hvordan vi lægger stor vægt på innovation og udvikling af nye produkter, der rammer tidsånden, forbrugernes behov og markedernes muligheder. Alt sammen for at skabe endnu bedre resultater for vores ejere.

Lave råvarepriser og gunstige valutaer har givet os medvind i en periode, mens vi nu fornemmer sværere tider. Derfor er det også afgørende, at vi formår at samarbejde på tværs i Danish Crown-koncernen og skaber synergier mellem datterselskaberne. For eksempel har vi haft stor succes med Gøl Salami Sticks, som vi har udviklet sammen med vores søsterselskab Sokołow i Polen. Den slags samarbejde søger vi målrettet at skabe flere af – også gennem fællesindkøb m.v.

Vi oplever en stærk vækst for Tulip-brandet både i volume og indtjening, og fortsat investering i mærkerne er af afgørende betydning for salget af vores forædlede kødprodukter. Derfor glæder vi os også over, at vi i foråret blev kåret til Danmarks 11.-mest værdifulde brand efter mærker som LEGO, Mærsk og Arla – men før stærke spillere som COOP, Vestas (og Danish Crown). Vi blev også kåret til Danmarks suverænt bedste leverandør i den årlige FACTUM-analyse, så der er mange positive sten at bygge videre på.

Med venlig hilsen  
Kasper Lenbroch  
Adm. direktør i Tulip Food Company

## 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

**ALTERNATIV FRILANDS-  
PRODUKTION**



SIDE  
16

**NY TØRREMETODE  
SPARER MILLIONER**



SIDE  
10-11

**HURRA FOR DE  
SNÆVRE RAMMER**



SIDE  
17

**HOLSTED SLOG  
ALLE REKORDER**



SIDE  
12

**MYSTERIET  
PÅ KLOVBORG**



SIDE  
14-15

**PÅ MISSION  
FOR DANSK GRIS**



SIDE  
6-9

**TEMA: OMLÆGNING  
TIL UK-GRISE**



# Ny Friland-leverandør har hevet marken ind i stalden

Glæde hos Friland over udsigten til at skulle modtage 1.000 frilandsgrise årligt fra Møltrup Optagelseshjem, som opdrætter slagtegrise i en nybygget, åben stald med frisk jord.

Man kan sagtens have frisk jord at rode i, selv om man lever en del af sit liv i en stald. I hvert fald hvis man er blandt de 400 frilandsgrise i Møltrup Optagelseshjems nybyggede stald ved Vildbjerg. Hver af staldens stier med plads til 40 slagtegrise er nemlig indrettet med en boks med tørv fra egen græsmark.

- Vi har sådan set bare hevet marken ind i stalden. Så nu har alle vores grise sorte tryner, konstaterer fodermester Per Hald med et smil og kigger ind til en flok grise, som tumler i boksens sorte muld.

Ud over jordarealet rummer staldens stier – der med arealer på 50-75 kvadratmeter giver god plads til dyrene – et overdækket soveareal med masser af halm samt et afsnit med spaltegulv. Taget består af en hvid presenning, som sikrer masser af dagslys. Ventilationen består af frisk luft, da stalden er åben.

## Alternativ leverandør

Tidligere på sommeren leverede Møltrup Optagelseshjem det første hold grise til Friland. Efter planen skal virksomheden modtage 1.000 grise årligt fra det vestjyske bosted, der huser 120 mænd med behov for støtte i deres liv grundet eksempelvis misbrug af alkohol eller stoffer. Hos Friland glæder assistant manager Jens Peter Nannerup sig over samarbejdet.

- Vi er glade for at kunne sælge kød fra dyr fra en leverandør med en alternativ stald og nogle alternative grisepassere. Det giver Friland en social dimension og viser dansk landbrugs rummelighed, siger Jens Peter Nannerup.

En rummelighed, der blandt andet har givet Michael Høj Jørgensen mulighed for at erstatte et hårdt liv med kriminalitet og amfetaminmisbrug med at tage sig af frilandsgrisene fra Møltrup Optagelseshjem.

- Jeg hjælper til med at fange dyrene ind, læsse frisk jord

fra marken ind til dem og muge ud. At arbejde med grisene giver mig en naturlig træthed og ro, som jeg ikke har mærket i mange år. Det er dejligt. Og når jeg ser dyrene mosle rundt i stien, er jeg ikke i tvivl om, at de er Danmarks gladeste grise, fastslår Michael Høj Jørgensen.

Fodermester Per Hald er enig.

- Vores erfaring er, at man ved at give dyrene plads til deres naturlige adfærd får nogle mindre aggressive og sundere grise, som ikke har behov for medicin. Samtidig mener vi, at kødkvaliteten bliver bedre, når grisene kan gå frit, siger Per Hald.

---

*Vi har sådan set bare hevet marken ind i stalden. Så nu har alle vores grise sorte tryner.*

*Per Hald, Møltrup Optagelseshjem.*

---

Udviklingen af stalden foregik på en eksperimental basis. Den begyndte i 2014, da optagelseshjemet fik forbud mod at udvide produktionen af grise, som gik i det fri.

- Vores jord er så let, at for mange dyr kan resultere i punktforurening. Sidste år forsøgte vi os med at lade grisene gå på et underlag af beton med skure, legeområde og adgang til jord at rode i, forklarer Per Hald.

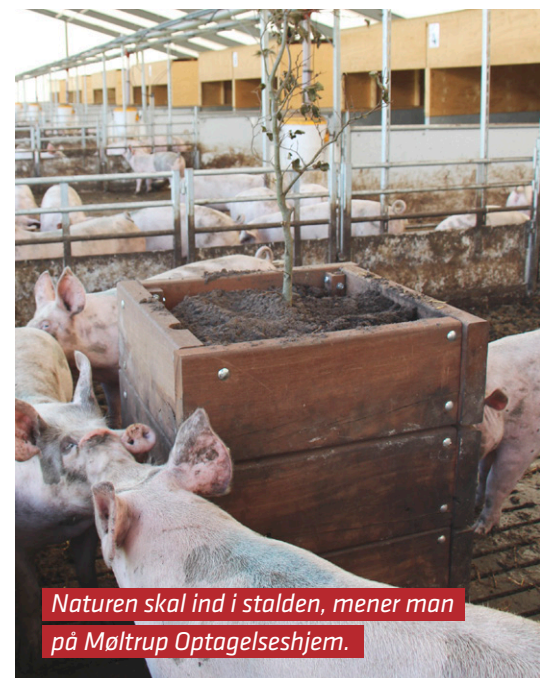
Til planlægningen af byggeriet fik Møltrup Optagelseshjem rådgivning af Cathrine Margrethe Bak Pedersen, bygningsrådgiver hos Byggeri og Teknik i Herning.

- Det var spændende at arbejde sammen med en kompromisløs bygherre, som afveg fra den vanlige tankegang om at gøre tingene så billigt som muligt. Det åbner for, at man begynder at tænke andre tanker i forhold til andre svineproducenters byggeri – i optimerede og mindre kostbare løsninger, konstaterer Cathrine Margrethe Bak Pedersen.

## Flere henvendelser

Hun har fået flere henvendelser om Møltruphjemmets alternative byggeri fra hobbyproducenter og mindre økologiske bedrifter. På Møltrup Optagelseshjem tror forstander Ebbe Larsen også på en fremtid for institutionens produktion af frilandsgrise.

- Dansk landbrug kan ikke bygges op om mindre produktioner som vores. Men der er plads i markedet til nicher med garanti for suverænt og kompromisløst fokus på kvalitet og dyrevelfærd uden skelen til prisen, siger Ebbe Larsen.



*Naturen skal ind i stalden, mener man på Møltrup Optagelseshjem.*





Vores erfaring er, at man ved at give dyrene plads til deres naturlige adfærd får nogle mindre aggressive og sundere grise, som ikke har behov for medicin.

Per Hald, fodermester.



Plads er der nok af i stierne.



Møltrup Optagelsehjem får sine slagtegrise fra frilandsgriseproducent Carsten Poulsen ved Sørvad.





# TEMA UK-GRISE



*Karsten Høstgaards omlægning til UK-produktion i marts gik let og ubesværet.*





Stigende efterspørgsel efter UK-grise fra en af Storbritanniens største detailhandelskæder og øget interesse fra andre markeder end det britiske får Danish Crown til at efterlyse flere englandsgrise. Mød to slagtegriseproducenter, som fortæller om deres erfaringer med at lægge om til denne produktion.

### Få mere at vide

Vil du vide mere om produktion af UK-grise, kan du kontakte Ejerservices slagterikonsulent Martin Villadsen, tlf. 89191284, email: mtv@danishcrown.dk.

# UK-GRISE GIVER LET TJENTE PENGE

Uden større ekstraudgifter og merarbejde tjener slagtesvineproducent Karsten Høstgaard cirka en tier mere pr. gris ved at lave UK-grise. Den slags dyr har Danish Crown brug for flere af grundet en øget efterspørgsel.

Det er utroligt nemt at gå til, så hvorfor ikke bare se at få begyndt og score mergevinsten for Danish Crowns tillæg for at lave UK-grise? Sådan lyder det fra slagtesvineproducent Karsten Høstgaard ved Spøttrup efter de første fem måneder med at producere de såkaldte velfærdsgrise.

- Vi gik i gang i marts, hvor vores leverandør af smågrise blev UK-godkendt og efterlyste nogen, som kunne bruge den slags dyr. Det skulle prøves af for at hente merindtjeningen ved at lave UK-grise, fortæller Karsten Høstgaard.

For at opnå Danish Crowns tillæg på 30 øre pr. kg kød for UK-grise skal man som slagtesvineproducent fjerne animalsk fedt eller blodprodukter i foderet. Dertil kommer et årligt besøg af Baltic Control.

- Vi opfyldte i forvejen til dansk lovgivning, så ud over afgiften for Baltics besøg er vores eneste ekstra omkostninger en lidt højere pris for kokosolie, som vi erstattede det animalske fedt i foderblandingen med, siger Karsten Høstgaard.

Han kalder det et plus at skulle holde grisene inden for vægtintervallet og sikre en kødprocent på mindst 58.

- Det skærper ens opmærksomhed på at få lavet noget kød og opnå en høj procentdel i basisvægt, fastslår Karsten Høstgaard.

---

*Ud over afgiften for Baltics besøg er vores eneste ekstra omkostning en lidt højere pris for kokosolie.*  
Karsten Høstgaard, UK-svineproducent.

---

I Ejerservice er både slagterikonsulent Martin Villadsen såvel som Carsten Lehrmann, Vice President, Export, glade for at få Karsten Høstgaards årlige produktion af 5.500 UK-grise. Og Carsten Lehrmann opfordrer flere leverandører til at lægge om.

- Vi oplever en stigende efterspørgsel efter velfærdsgrise fra en af Storbritanniens største detailhandelskæder og større interesse fra andre markeder end det britiske. Sammenholdt med et stagnerende antal slagtninger får det os til at opfordre producenterne til at øge leverancerne af UK-grise, siger Carsten Lehrmann.

Tillægget for UK-smågrise kan ses på SPF's hjemmeside med noteringer.







For Svend Åge Lidegaard har det stor betydning, at hans smågriseliverandør har i orden i avlsprogrammet.

## UK-GRISE ER LIGE TIL HØJREBENET

At lægge om til UK-grise er nemt og giver en god merindtjening ifølge en slagtesvineproducent, som understreger vigtigheden af en god genetik hos smågrisene. Efterspørgslen efter UK-grise stiger.

**H**vis genetikken hos leverandørens smågrise er i orden, er det oplagt og let at lægge om og hente en merindtjening ved at producere UK-grise. Det mener Svend Åge Lidegaard, producent af 14.500 UK-grise i Hvidbjerg vest for Skive.

- UK-grise er lige til højrebenet. Men de kræver en god genetik. Derfor skal man sikre sig, at ens smågriseproducent kører et ordentligt avlsprogram, så man får nogle smågrise, der kan holde kødprocenten. Er det på plads – som det er tilfældet hos vores leverandør, der driver et nystartet barmarkspjækt og har grise i

højstatus – er det nemt at gå over til UK-grise, fastslår Svend Åge Lidegaard.

En øget efterspørgsel efter UK-grise har fået Danish Crown til at efterlyse flere englandsgrise.

Denne produktion gik Svend Åge Lidegaard i gang med i marts, da han fik en ny smågriseleverandør, der havde bygget til løsgående søer og ville til at levere UK-grise.

- Så man kan sige, at vi var tvunget til at lægge om. Men indtil videre har vi været glade for

det. Vi får en tier mere pr. gris, og dækningsbidraget har fået et hak opad. Og så har opgaven med at ligge inden for vægtintervallet og holde kødprocenten over 58 skærpet vores

---

*UK-grise er lige til højrebenet.  
Men de kræver en god genetik.  
Derfor skal man sikre sig, at ens  
smågriseproducent kører et  
ordentligt avlsprogram.*

*Svend Åge Lidegaard, UK-griseproducent.*

---







## Få mere at vide

Vil du vide mere om produktion af UK-grise, kan du kontakte Ejerservices slagterikonsulent Martin Villadsen, tlf. 89191284, email: mtv@danishcrown.dk.



*Svend Åge Lidegaard har erstattet det animalske fedt med soja i foderet.*

opmærksomhed over for dyrene, fortæller Svend Åge Lidegaard.

Hos Danish Crown opfordrer Carsten Lehrmann, Vice President, Export, flere leverandører til at lægge om.

- Vi oplever en stigende efterspørgsel på velfærdsgrise fra en af Storbritanniens største detailhandelskæder og større interesse fra andre markeder end det britiske. Sammenholdt med et stagnerende antal slagtninger, får det os til at opfordre producenterne til at øge leverancerne af UK-grise, siger Carsten Lehrmann.

På sin bedrift beretter Svend Åge Lidegaard om et minimum af øgede udgifter ved at lave UK-grise.

- Det var faktisk nemt og krævede ikke de store justeringer. Vi erstattede det animalske fedt med sojaolie, som godt nok er lidt dyrere. Til gengæld behøver vi ikke længere at varme fedtet op og det betyder, at vi har slukket for varmelegemet i fedttanken. Det sparer en del strøm, som går nogenlunde lige op med merprisen for sojaolie, forklarer Svend Åge Lidegaard og kalder merudgiften til et årligt Baltic-kontrolbesøg for peanuts.

Og hvad skal man så se efter, når man skal have fat i en smågriseleverandør ifølge Svend Åge Lidegaard?

- Man skal have fat i en ny besætning, som er i front med hensyn til genetikken. Det betyder meget for slagtesvinenes kødprocent, tilvækst og foderforbrug. Der sker hele tiden en avlsfremgang. Her kan de ældre besætninger ikke følge med. Deres kødprocent er for lav, mens foderforbruget er for højt, siger Svend Åge Lidegaard.







## RÅDGIVNING OPLEVER STIGENDE EFTERSPØRGSEL

En følge af succes er ofte vækst. Det gælder også Ejerservices tilbud om Rådgivning, som er så efterspurgt, at det blev nødvendigt at øge antallet af konsulenter.

- Derfor ansatte vi Heidi Boel Bramsen og Ole Lund Nielsen, der begge er helt på linje med i forvejen stærke hold af konsulenter, siger Jacob Rasmussen, senior manager i Ejerservice.

Over 600 andelshavere er tilmeldt Rådgivning.







# Hurra for de snævre rammer

Som en af Ejerservices to nye konsulenter nyder Heidi Boel Bramsen at kunne fokusere på sine spidskompetencer.

**D**et er bare lige i skabet. Sådan vurderer Heidi Boel Bramsen sit nye job som konsulent for Danish Crown Ejerservice.

- Jeg blev agronom fra Landbohøjskolen i 2002, har 14 gode års erfaring i DLBR-regi og har specialiseret mig i smågrise og slagtesvineproduktion. Derfor er det fedt at være kommet til en virksomhed, som har stort fokus på dette område. Det giver mig mulighed for at bruge min specialviden, siger Heidi Boel Bramsen og tilføjer:

- Og så er jeg glad for, at størstedelen af min arbejdstid består i at komme ud til producenterne for at hjælpe og rådgive dem. Det giver mig energi og motivation.

Heidi Boel Bramsen fortæller, mens hun sidder i sin bil og er på vej til et rådgivningsbesøg hos Thomas Jepsen og Palle Schmidt på Tvendalsgaard i Nordborg. Her har man en lukket, integreret produktion og arbejder på at få andelen af undervægtige UK-slagtesvin ned.

- Vi skal have fokus på, at jeres dyr ikke vokser optimalt. Det kan skyldes generne. Derfor vil jeg anbefale jer at bruge TopDuroc-sæd fra Hatting, siger Heidi Boel Bramsen.

I sine forberedelser til besøget på den alske bedrift har hun endvidere hæftet sig ved spredningen i vægtintervallet.

- Den er for stor. I skal gå efter at få færre kilo på de fede grise og flere kilo på de undervægtige. Kan vi samle spredningen, kan vi få gennemsnitsvægten et kilo opad. Det vil sikre jer et højere UK-tillæg. Derfor kan I lige så godt trække i arbejdstøjet, opfordrer Heidi Boel Bramsen.

Det forslag er Thomas Jepsen og Palle Schmidt med på.

- Det er godt at få nogle nye øjne på produktionen, så vi kan få ideer til at komme videre, konstaterer Palle Schmidt.

## Sparringspartner for dygtige landmænd

Sammen med Torben Jepsen aftaler han en dato for et opfølgende besøg af Heidi Boel Bramsen som led i Ejerservices tilbud Rådgivning – en abonnementsordning, hvor landmanden får to eller fire årlige besøg af en konsulent.

Heidi Boel Bramsen ser frem til en ny visit Nordborg i løbet af efteråret.

- Det er selvfølgelig helt op til landmanden, hvordan og om han vil bruge mine forslag i sin produktion. Min rolle er at være sparringspartner for dygtige landmænd, som har brug for en at spille bold med, fastslår Heidi Boel Bramsen.

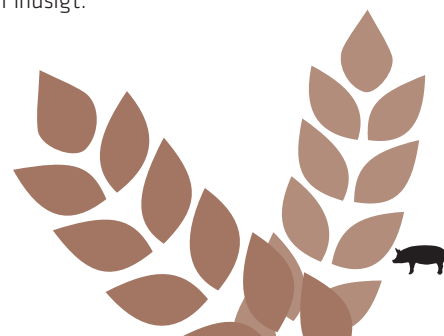
”Hjemme” på Ejerservices kontor i Randers har hun også rig mulighed for at hente inspiration.

- Jeg har 14 gode kolleger, som har ekspertviden inden for hver sit område af svineproduktion. Vi har faglige oplæg hver uge og kan trække på hinandens ressourcer. Det er en stor styrke for både landmændene og Danish Crown, mener Heidi Boel Bramsen.

Blandt hendes kolleger er et andet nyt ansigt i Ejerservice i form af konsulent Ole Lund Nielsen, der blev præsenteret i augustnummeret af indsigtt.

Jeg har 14 gode kolleger, som har ekspertviden inden for hver sit område af svineproduktion.

*Heidi Boel Bramsen, konsulent i Ejerservice.*





Niels Hedermann har 1.200 jerseykøer  
og leverer årligt 400 dyr til Danish Crown.



# Mysteriet på Klovborg

I samarbejde med Danish Crown Beef Ejerservice har Niels Hedermann på Klovborg sporet sig ind på, hvorfor han får mere for sine slagtekøer fra den ene af de tre ejendomme, han leverer dyr fra.

**M**ere vil have mere. Den problematik er velkendt for Niels Hedermann på Klovborg, som årligt leverer 400 af sine 1.200 jerseykøer til Danish Crown fra tre af sine ejendomme ved Tylstrup.

- Vi får mere for dyrene fra en af ejendommene i forhold til de to andre. Den merindtjening vil vi selvfølgelig også gerne opnå på de to andre ejendomme. I juni bad jeg derfor Ejvind (Kviesgaard, senior manager Danish Crown Beef, red.) om at analysere det seneste års tal for slagtekøerne for at blive sporet ind på årsagerne til forskellen, fortæller Niels Hedermann.

Tallene fra Ejerservice fortalte om 10-20 kilo tungere køer, som desuden var i bedre form og dermed havde mere muskelfylde, fra den mest indbringende ejendom.

- Det betyder, at køerne fra det sted koster 250-400 kr. mere pr. slagteko, lyder det fra Ejvind Kviesgaard.

---

*Vi flytter lidt rundt på dyrene  
og går efter at få alle slagtekøer  
fra de tre ejendomme af sted til  
slagtning lige hurtigt.*

*Niels Hedermann, Klovborg.*

---

På Klovborg er Niels Hedermann glad for at kunne sparre med Ejerservice og derved få overblik over et problem.

- Fejlen ligger ofte hos en selv. Vi kom frem til, at vi nok var kommet en tand bagud med at levere dyr fra den "gode" ejendom, fordi vi havde sat 120 dyr mere ind i stalden og installeret et andet malke-system. Desuden havde vi lidt for få kalvekvier på ejendommen, så vi holdt for længe på malkekøerne, siger Niels Hedermann.

Nu er man på Klovborg i gang med at få balance i tingene ved at foretage nogle interne justeringer.

- Vi flytter lidt rundt på dyrene og går efter at få alle slagtekøer fra de tre ejendomme af sted til slagtning lige hurtigt. Det vil nok betyde et lille fald i prisen pr. dyr fra den "gode" ejendom, men til gengæld kommer de to andre ejendomme bedre med, fastslår Niels Hedermann.





# App sikrer nem kontakt til konsulent

Ejerservices konsulenter har fået installeret appen CloudAdvice på deres smartphones, så andelshavere nu kan få rådgivning via video og billeder, mens konsulenterne er på farten.

**H**m, hvorfor mon nogle af grisene har fået diarré? Alle kender til situationen, hvor man har behov for et hurtigt svar, men forsinkes dels af besværet med at få fat i en ledig konsulent, dels af besvær med at forklare om problemet i telefonen.

Den slags bøvl er fortid nu, hvor Ejerservices konsulenter har fået installeret app'en CloudAdvice på deres smartphones.

- Det betyder, at de andelshavere – som også har CloudAdvice – kan få fat i os, mens vi er på farten og præsentere et problem med grisene med video eller billeder, mens de taler med os, siger Hans Jørgen Tellerup.

Er konsulenten optaget af eksempelvis et rådgivningsbesøg, kan landmanden lægge en videobesked og bede om at blive ringet op ved et tryk på telefonens skærm. Endvidere kan den enkelte konsulent dele optagelsen med sine kolleger via CloudAdvice-appen.

- På den måde kan man få flere perspektiver på problemet, konstaterer Hans-Jørgen Tellerup.

Med CloudAdvice kan du også kontakte dine kollegaer på bedriften via videodialo. Det kan for eksempel være en fordel, når der lige skal gives et hurtigt svar på hvordan en maskine eller styretavle betjenes.

På Vrigstedgaard ved Horsens har driftsleder Kasper Henriksen brugt CloudAdvice siden appens introduktion midt i marts i år. Muligheden for nu at kunne få fat i en Danish Crown-konsulent "døgnet rundt" ser han gode perspektiver i.

- Det gør rådgivningen bedre, fordi billederne gør det nemmere for ham at analysere problemet i forhold til at skulle forklare om sagen med en masse ord. Især når det går stærkt i stalden. Så er det vigtigt og tidsbesparende at få den rigtige løsning i første hug, siger Kasper Henriksen.

CloudAdvice, der findes til både Android og iPhone, er udviklet i samarbejde mellem it-virksomheden TNM Consult og Danish Crown Ejerservice. På [www.cloudadvice.dk](http://www.cloudadvice.dk) kan du se en lille film om, hvordan du kommer i gang med at bruge CloudAdvice.







KROGMODNET SVINENAKKE – langtidsstegt med sennep og vendt i urtehaven



FÅ TIPS OG TRICKS TIL DIN MADLAVNING. DU KAN BL.A. SE, HVORDAN DU STOPPER DINE EGNE PØLSER



OPLEV GASTRONOM JESPER KOCH TILBEREDE ALVERDENS LÆKKERIER PÅ DANISH CROWNS SCENE



DANISH CROWN SØRGER FOR KRÆS TIL GANEN PÅ FOOD FESTIVAL I AARHUS 2.-4. SEPTEMBER



MASSER AF SMAGSPRØVER OG MESTERKOKKE I AKTION ER PÅ PROGRAMMET I DANISH CROWNS TELT PÅ FOOD FESTIVAL



# På mission for dansk gris

Omkring 30.000 gæster vil på Food Festival i Aarhus 2.-4. september kunne opleve grisekødets mangfoldigheder og erfare, at Danish Crown er den danske forbrugers lokale leverandør af grisekød.

**M**mm, det er gris, det er godt. Det vil omkring 30.000 gæster kunne smage på Danish Crowns stand på Food Festival i Aarhus 2.-4. september.

- Vi skal møde forbrugerne i øjenhøjde og sætte fokus på dansk gris til hverdag og fest, siger Lisa Klitgaard, senior manager, marketing og innovation, og fortsætter:

- Det handler om god smag, håndværk og respekt for dansk madkultur samt at skabe den bedste platform for at videreformidle viden om Danish Crown som den lokale leverandør af dansk grisekød og de mange serveringsmuligheder, grisen tilbyder.

Derfor vil man i Danish Crown-teltet kunne opleve tilberedning og servering af gris i alverdens afskyngninger - krydret, stegt eller krogmodnet.

- Det kommer til at summe af liv og aktivitet fredag, lørdag og søndag. Vi har inviteret en række førende madentusiaster på scenen til at tale og underholde om dansk gris, fortæller Lisa Klitgaard.

## Debat og favoritter

På scenen i Danish Crowns telt kan man blandt andet møde gastronom Jesper Koch i selskab med Danish Crowns guldrumsmester Rone Kruse, chefkok og forsvarende danmarksmester i hot dog Jeppe Foldager fra Alberto K samt Politikens madanmelder Kasper Fogh Hansen.

Læg dertil en række andre madekspertes, der under overskrifter som Pork Lab, Stegt til Perfektion, So-kød og den gode smag inviterer til en række spændende oplevelser og madbatter med grisen i centrum.

## Skabt af innovative sjæle

I 2012 går en gruppe innovative sjæle sammen om at skabe Food Festival. Ideen udspringer fra nonprofitorganisationen Food Organisation of Denmark, hvis mål er at promovere og udvikle dansk og nordisk mad og gastronomi. Festivalen er den første af sin slags i Danmark og får allerede fra første år stor opbakning med et besøgstal på 27.000 betalende gæster på Tangkrogen ved Aarhus.

<http://www.foodfestival.dk/>

I Danish Crown-teltet kan man desuden blive klogere på nordisk tapas lavet af dansk gris, smagskompasset og alle grisens fordele med hjælp af elever fra Aarhus Tech og VIA University College.

- I teltet vil man desuden kunne smage nogle af vores favoritter med dansk Danish Crown-kød, herunder italiensk inspirerede kødboller, stegt flæsk samt krogmodnet nakkefilet, oplyser Lisa Klitgaard.

Er man ekstra sulten, kan man købe en nordisk tapas-tallerken eller tjekke ind hos Fonden Fristelser, som tilbyder økologisk gourmet hotdog og økologisk ribbenstegssandwich efter opskrift af Kenneth Hansen fra Svinkløv Badehotel og baseret på økologisk gris fra Friland.

Danish Crowns deltagelse på Food Festival 2016 er blevet til i samarbejde med blandt andet Food Organisation of Denmark, som står bag Food Festival, Aarhus Tech, VIA University College samt en række særligt inviterede madentusiaster.

## Spændt andelshaver

Blandt festivalgæsterne finder man økologisk Friland-leverandør Benny Vammen og hans familie, der lige som cirka 100 andre andelshavere har købt festivalbilletter til halv pris via Danish Crowns tilbud til andelshavere.

- Det bliver spændende at se, hvad forbrugerne synes om koncernens tilbud på festivalen, siger Benny Vammen.

For ham er der god mening i Danish Crowns deltagelse i Food Festival.

- På den måde når Danish Crown ud til omkring 30.000 gæster. Det kan være med til at øge salget af dansk gris og gøre virksomheden endnu mere kendt. Vi ved jo, at god reklame prenter sig i baghovedet, så man husker et navn, konstaterer Benny Vammen.





# Ny tørremetode sparer millioner

På Danish Crown i Horsens sparer man op mod to millioner kroner årligt ved mere effektiv tørring efter rengøringen.

**D**en største energimæssige succes til dato. Sådan beskriver Torben Andersen, energichef i Danish Crown, den nye tørremetode, der er sat i gang i Horsens.

Her har man nedsat energiforbruget med 90 procent i tørreprocessen efter rengøringen på slagteriet. Det giver en årlig besparelse på omkring to millioner kroner.

- Vi var ret overraskede. Det er en helt vild forbedring, som vi ikke havde regnet med, ville være så stor, siger Torben Andersen.

## Tørring efter behov

Ifølge Torben Andersen er hemmeligheden bag besparelserne, at systemet nu kan måle, hvor kraftigt der skal blæses varm luft rundt i et produktionslokal for at få det tørt. Det er her, det nye system adskiller sig fra det gamle.

- Før kørte vi med fuld intensitet på blæserne hele tiden, hvor det faktisk kun er nødvendigt, når lokalet er allermest vådt. Efterhånden som lokalet bliver mere tørt, er det mere energieffektivt at blæse luften ud med mindre kraft. Det svarer til, at man begynder med at køre en stor bus, der er fyldt med passagerer, og så skifter til mindre busser undervejs, efterhånden som der bliver færre passagerer. Det giver simpelthen bedre mening energimæssigt, forklarer Torben Andersen.

## Tiden er ikke et problem

Han forsikrer, at det på trods af den nedsatte kraft på blæserne ikke tager længere tid at tørre produktionslokalet.

- I Horsens har systemet efter rengøringen fire-fem timer om natten til at få et drivvådt lokale knastørt. Hvis det ikke er helt tørt, bliver lokalet ikke godkendt, og så skal slagtingen udsættes. Derfor skal systemet bare fungere, og det gør det heldigvis også. Vi har endnu ikke hørt om, at systemet har givet problemer i den retning, siger Torben Andersen.

Efter planen skal alle produktionslokaler i Horsens skifte til det nye system i løbet af 2016. Et lignende system er indført på slagterierne i Blans og Sæby.







Fra uge 25 til 32 i år blev der slagtet 46.080 kreaturer i Holsted og Aalborg.  
En stigning på 14,8 procent i forhold til samme periode sidste år.

# Holsted slog alle rekorder

Rekordstort antal slagtninger i sommerferieperioden i Holsted.

Sommerferie er ikke noget, man kender til på Danish Crown Beefs slagteri i Holsted. Tværtimod blev knivene svinget i en sådan grad, at man nåede op på et rekordstort antal slagtninger.

I alt blev der fra uge 25 til uge 32 slagtet 46.080 kreaturer i Holsted og Aalborg. En stigning på 14,8 procent i forhold til sidste år trods to ugers ferielukning i Aalborg i uge 28 og 29.

- Vi havde en kanon sommerperiode med nogle dygtige og faglærte ferieafløserne, som udfyldte deres opgaver perfekt. Det medvirkede til, at vi kunne slagte så mange dyr som aldrig før og ydede en fin service over for vores leverandører. Kun få landmænd mærkede noget til sommerferien, fordi vi – modsat sidste år – ikke skulle skubbe nogle dyr fra uge til uge, fastslår Per Svane Knudsen, fabrikschef i Holsted.

Han ser desuden det store antal slagtninger som et udtryk for, at slagteriet i Holsted for alvor er begyndt at spille med sine mange muskler.

- Vi kørte næsten for fuld kraft med pause-slagtning, hvor kæden ikke holdt stille på noget tidspunkt, men kørte non stop fra klokken 6 til klokken 14.30 hver dag. Der er ingen problemer i at slagte over 900 dyr om dagen i Holsted, konstaterer Per Svane Knudsen.

Antal slagtede kreaturer i Holsted og Aalborg uge 25 til uge 32

	2015	2016
<b>Uge 25</b>	5.663	7.417
<b>Uge 26</b>	5.707	6.245
<b>Uge 27</b>	6.425	6.264
<b>Uge 28</b>	3.625 (ferielukket i Aalborg)	4.159 (ferielukket i Aalborg)
<b>Uge 29</b>	3.537 (ferielukket i Aalborg)	3.986 (ferielukket i Aalborg)
<b>Uge 30</b>	4.950	5.773
<b>Uge 31</b>	4.419	5.813
<b>Uge 32</b>	5.859	6.423
<b>Total</b>	<b>40.185</b>	<b>46.080</b>

Den største stigning skete i uge 25, hvor man i Holsted og Aalborg til sammen slagtede 1.754 flere dyr end i samme periode året før. Derpå fulgte uge 31 med en vækst på 1.394 dyr og uge 30 med et plus på 823 kreaturer.

De store tal, og kapaciteten på Danish Crown's slagterier, betød, at koncernen i juli tegnede sig for 72,7 procent af det samlede antal slagtninger i Danmark i juli i år mod 70,3 procent i 2015.

Per Svane Knudsen tilskriver væksten i et større antal tilmeldte dyr og ser frem mod nye udfordringer.

- Nu gælder det selvfølgelig om at fortsætte succesen, fastslår han.







## STÆRK SUCCES MED STREET FOOD-FORSØG

Gæsterne på Smukfest tog godt imod Danish Crown Beefs test med chili con carne som street food.

Vi skal have en stor portion! Ønsket kommer prompte fra vennerne Torben Bentzon og Ole Søndergaard, da de havde fået en smagsprøve på chili con carne fra Danish Crown Beefs Bøfmobil på Smukfest.

Her lokkede to unge, udklædte cowboymønstrede kvinder kunder til med smagsprøver på den mexicanske madklassiker. Det faldt i gæsternes smag, og mange valgte ligesom Torben Bentzon og Ole Søndergaard at købe en stor portion efterfølgende.

- Man kan sagtens smage, at det er noget godt kød, der er brugt. Det smager rigtig godt, lød det fra Torben Bentzon.

Ole Søndergaard var enig.

- Smagsprøverne fangede mig, må jeg indrømme. Der er kvalitet i retten, og det er meget bedre, end meget af det andet fastfood man kan få her, sagde han.

### Godt salg

Ole Søndergaard og Torben Bentzon var bestemt ikke de eneste, der valgte at købe en portion chili con carne fra Bøfmobilen på Smukfest. Det fortæller Morten Bruun Enemærke, Senior Manager Food Service i Danish Crown Beef.

- Det gik rigtig godt med salget i Bøfmobilen, og derfor overvejer vi, om vi skal udvikle videre på konceptet. Street Food er populært, så derfor er det rigtig godt, at vi kan imødekomme efterspørgslen på det, siger han.



## STOR KØDSULT PÅ SMUKFEST

Danish Crown og Tulip havde glimrende salg på festivalen.

Igen i år kunne kødelskende sjæle sætte tænderne i saftige burgere, sprøde pølser og knasende bacon fra Danish Crown og Tulip på Smukfest i Skanderborg. Gæsterne tog godt for sig af kødvarerne, selvom regnen til tider truede med at lægge en dæmper på festlighederne.

Det mærkede man tydeligt hos Danish Crown og Tulip. I Danish Crowns to boder, Baconbaren og Bøf Saloon, steg omsætningen med 15 procent i forhold til sidste år, og i Tulips syv boder måtte man flere gange melde midlertidigt udsolgt af enkelte produkter.

### Find resultat

Resultatet vækker glæde i hele koncernen.

- Det gik rigtig fint, og vi er godt tilfreds med resultatet. Det viser, at vi har et koncept, der fungerer, og som passer godt til festivalens målgruppe, siger Morten Bruun Enemærke, Senior Manager Food Service i Danish Crown Beef.

Samme melding kommer fra Rikke Jeppesen, Brand Manager i Innovation & Marketing for Tulip.

- Vi har fået mange positive ord med på vejen for vores nye festival-look og for vores boder generelt. Overordnet har det været en succes, siger hun.





## FRIVILLIGT ARBEJDE FOR FIRMAETS SKYLD

Det er sjovt og socialt, men for de 150 frivillige i Danish Crowns boder på Smukfest handler indsatsen primært om at gavne koncernen.

- Jeg er stolt af, at vi er med på Smukfest, og at vi giver folk god service og god mad, som folk kommer igen for at få, lyder det fra Charlotte Nørrelund, mens hun skrubber gulvet grundigt i Baconbaren.

Hun har været medhjælper i Danish Crown Porks Baconbar på Smukfest siden starten i 2007 og arbejder til daglig som SAP-supporter på hovedkontoret i Randers.

På Smukfest handler det for Charlotte Nørrelund og de ca. 150 andre frivillige i Baconbaren og Bøf Saloon mest om at hjælpe virksomheden.

- Hvis vi ikke er færdige, giver jeg gerne en hånd med, selvom jeg har fri. Det handler om at få tingene til at køre, forklarer Charlotte Nørrelund.

De frivillige i Baconbarens engagement er blevet bemærket af Agnete Poulsen, ansvarlig for Danish Crown Porks indsats på Smukfest.

- Det giver en viden, et engagement og en loyalitet, som er uerstattelig, siger hun.

Moralen er også høj i Danish Crown Beefs madbod Bøf Saloon ifølge medhjælper Kristina Vissing.

- Det er hårdt arbejde, men alle har opsmøgede ærmer og er i godt humør, fortæller Kristina Vissing, der til daglig er receptionist og besøgsguide i Holsted.

Både Baconbaren og Bøf Saloon opnåede flotte salg på Smukfest, hvor sidstnævnte satte omsætningsrekord.



## EN OPLEVELSE MED KØD PÅ Meatcrawls på Smukfest var en succes.

Syv konkurrencevindere, bloggere og journalister var blandt de heldige, der fik enhver kødelskers hedeste drøm opfyldt på dette års Smukfest. De deltog nemlig i danmarkshistoriens første Meatcrawl. Kødets svar på Tour de France hvor deltagerne smagte på retter med kød i centrum i syv af Danish Crown og Tulips madboder på festivalen.

Blandt retterne var "Kælen Kalv"-burgere, snackpølser med chili og rosmarin, nachos med pulled pork og dessertklassikeren bacon-is. De syv menuer faldt i konkurrencevinder Nikolaj Madsens smag.

- Det var spændende at høre de forskellige historier undervejs, og kvaliteten på maden var super god, selvom jeg måtte give opgive at spise det hele, sagde Nikolaj Madsen, slagtermester i Meny på Østerbro i København.

Ellen Jensen, der står bag Jensens Madblog, var enig.

- Det var rigtig godt, og tiden fløj afsted. Jeg spiser normalt ikke så meget kød, så jeg kunne ikke spise det hele, men maden var stadig rigtig god, sagde hun.

I alt deltog ca. 50 konkurrencevindere, bloggere og journalister i fire forskellige Meatcrawls under festivalen, hvilket gav masser af positiv omtale af Danish Crown og Tulip i forskellige medier.



## FLERE JOBS KRÆVER FLERE GRISE

Verden elsker dansk grisekød. Spørg bare i Kina, hvor de knap 1,4 milliarder indbyggere vil have gris i en sådan grad, at landets egenproduktion – som faktisk er enorm og i sig selv udgør halvdelen af den globale produktion – ikke længere kan følge med efterspørgslen. Importen vokser eksplosivt.

Eller spørg i Sydkorea, hvor indbyggerne står i kø for at kunne sætte tænderne i en Shake Shack-burger med Frilandsgris-bacon. Dette er bare pluk fra de seneste ugers strøm af overvejende positive nyheder om Danish Crown.

Derfor er det så rent ud sagt træls, at vi – oveni alle de gode nyheder – i denne uge måtte kommunikere tilpasninger. Et fornyet fald i tilførslen af slagtesvin gør, at der ikke længere er grise nok til at opretholde slagtingen på aftenhold på Danish Crowns slagteri i Ringsted.

Det må virke forvirrende for både vores omverden og de medarbejdere, der bliver ramt, at vi både kan tale om en virksomhed i fremgang og med succes – og samtidig må skære i bemanningen.

Og det er da også et paradoks. Vi har nogle af verdens dygtigste landmænd som vore ejere og leverandører. Foderet vokser lige op af jorden på de danske marker. Der er stort behov for arbejdspladser ude i landet. Og udlandet flår vores produkter ned fra hylderne.

Så hvorfor er vi alligevel nødt til at tilpasse?

Problemet er ganske enkelt, at rammevilkårene for at drive landbrug og svineavl i Danmark ikke er gode nok. De vilkår, dansk landbrug har at arbejde under, er stadig en udfordring, når vi sammenligner os med landene omkring os.

Det er ærgerligt – og hindrer landbruget og virksomheder som Danish Crown i at fastholde og skabe arbejdspladser.

I dag er det ofte en bedre forretning for landmændene at eksportere smågrisene til Polen eller Tyskland, når de vejer 30 kilo – end at opfostre og levere slagtesvin til Danish Crown.

Jeg synes godt, vi kan være bekendt at sige, at Danish Crown gør det, der er nødvendigt og ansvarligt. Vi arbejder behårdt hver dag for at sikre Danish Crowns ejere en afregning for deres grise, som kan give dem tro på fremtiden og dermed grobund for fornyet vækst.

Vi har engageret os aktivt i Svinesektorens Vækstpanel og det arbejde, der her foregår for at sikre flere grise på danske hænder. Panelet kom i begyndelsen af juni med sine anbefalinger for, hvordan et samlet erhverv kan hjælpe med at vende udviklingen.

Vi mener, at vi i sektoren kan skabe 5000 nye arbejdspladser i Danmark og øge eksportindtægterne med over 5 milliarder kroner. Vi kan komme et stykke af vejen ved egen kraft. Vi har ikke set de forventede, positive resultater af Landbrugspakken endnu. Men vi ved, der er en del svineproducenter, der gerne vil bygge nye stalde.

Men politikerne skal også på banen for at forbedre rammevilkårene i Danmark, så udenlandske landmænd og fødevareraktører ikke bevarer deres konkurrencefordel.

Trods dette fundament for optimisme er det et faktum, at flere grise ikke kommer fra den ene dag til den anden. Vi så en stabilisering i leverancerne af slagtesvin gennem hele 2015,



JAIS VALEUR, GROUP CEO

men siden nytår har vi set et fald på omkring tre procent i forhold til sidste år. Derfor er det nu nødvendigt at tilpasse kapaciteten.

At tilpasningen rammer Ringsted skyldes først og fremmest, at der ikke er grise nok på Sjøland til at fylde slagteriet.

I denne situation er det vigtigt, at vi stadig er vores ansvar som arbejdsgiver bevidst. Danish Crown forudså faktisk denne udvikling allerede i foråret 2015. Dengang lukkede vi to slagte-linjer i Ringsted. Men over sommeren sidste år viste det sig at være en lidt for stor nedgang, så derfor oprettede vi et aftenhold.

Det er dette aftenhold, vi nu må nedlægge igen.

Appetitten på dansk grisekød er dog heldigvis så stor, at slagteriet i Ringsted efter denne tilpasning vil have omkring 900 medarbejdere og ikke 700, som var forventningen i foråret 2015. I den mellemliggende periode er der altså reelt skabt 200 jobs i Ringsted – jobs, hvor dygtige medarbejdere udbæner og forædler dansk grisekød.