

Juni 2016 // DET HANDLER OM MAD



indsigt

DANISH CROWN ANDELSHAVERBLAD

A close-up photograph of a pig's snout, which is white with black patches, eating a red carrot. The pig is in a bed of straw. A small, heart-shaped piece of carrot is on the straw to the left of the main carrot.

UHM
SLIK

LÆS OGSÅ: PENGENE KOMMER UD AF DEN RENE LUFT

GODT NYT FRA ET FYLDT SLAGTERI

Kære andelshaver

Vi har været på en rejse sammen i Danish Crown Beef, hvor etableringen af vores topmoderne kreaturslagteri i Holsted, som er blandt de tre største i Europa, var en markant milepæl, vi nåede for to år siden.

Umiddelbart efter, vi havde indkørt slagteriet og lært det ordentligt at kende, var der markant færre kreaturer, der skulle slagtes i Danmark som en naturlig udløber af mælkekvoternes ophør sidste år. Det har betydet, at vi de seneste 12-14 måneder godt kunne have slagtet mere, end vores andelshavere havde behov for.

Vi har en klar forventning om, at vi nu er på den anden side af den opbygning i købestanden, som gør, at et nyt stort slagteri nu skal til at vise, hvad det kan levere.

Forbruget af oksekød i Danmark er nogenlunde stabilt, men den gode nyhed er, at danskerne i stigende omfang efterspørger kød med dansk oprindelse. Den konstatering er særligt interessant, når man dagligt i medierne kan følge med i, at en reduktion i forbruget af oksekød efter manges mening stort set kan løse klodens klimaudfordringer.

Klimadebatten ser med andre ord ikke ud til at have et bundniveau, når det handler om at være unuanceret. Således fremstår det efterhånden som om, at et olieselskab er grønnere end et kreaturslagteri. Det er selvfølgelig helt

ude af proportioner, men ikke desto mindre er det en problematik, vi må forholde os til.

Derfor er der al mulig grund til at gøre opmærksom på, at sagen forholder sig anderledes for at få en mere nuanceret debat. I den sammenhæng har Danish Crown konstant fokus på at forsyne Landbrug & Fødevarer med saglig information om emner, der er vigtige at få frem i den offentlige debat.

Endvidere understreger vi gang på gang – og roser landmændene for – de seneste 25 års indsats, som har bragt henholdsvis de danske kødproducenter og slagterier samt mælkeproducenter og mejerier i førerfeltet på klimaområdet.

Et eksempel på, at vores landmænd er med helt fremme med hensyn til at reducere madspild, sætter vi fokus på i dette nummer af indsigt. Her kan du læse om, hvordan kalveproducent Steen Prebensen med succes har erstattet melasse med kasseret slik og kager i foderblandingen.

Sådanne historier kan være med til at skabe en mere nuanceret debat om kødproduktion. Det er hårdt tiltrængt.

God læselyst.

De bedste hilsner
Finn Klostermann
CEO, Danish Crown Beef

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: Danish Crown Marketing
Tryk: Scanprint

Kontakt redaktionen på 8919 1541
eller helra@danishcrown.dk





SIDE
12-13

RÅDGIVNING GIVER
FLERE PENGE I DRIFTEN



SIDE
20

STOLTHED PÅ JYSK



SIDE
16-17

KORT VEJ
TIL ÉN STJERNE



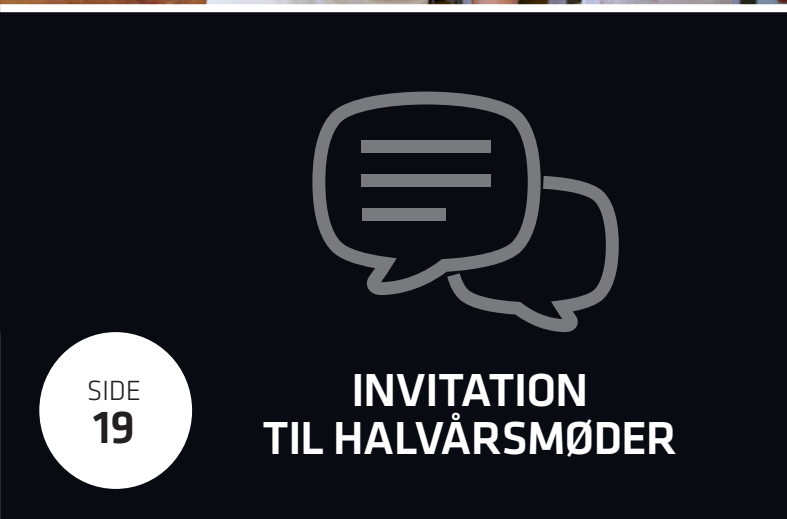
SIDE
16-17

SJÆLDNE MEDALJER
TIL LÆRLINGE



SIDE
4-7

UD MED MELASSEN
OG IND MED SLIKKET



SIDE
19

INVITATION
TIL HALVÅRSMØDER







HER FÅR KALVENE FREDAGSSLIK HVER DAG

SLAGTEKALVEPRODUCENT
STEEN PREBENSEN
REDUCERER FØDEVARESPILD
OG SPARER GODT 3.000 KR.
OM MÅNEDEN VED AT ERSTATTE
MELASSE MED KASSERET SLIK
I FODERBLANDINGEN.





Kalvene kan godt lide at slikke på de store klumper af rent slik, som vores snegleblander ikke kan få fra hinanden.

Steen Prebensen, Dansk Kalv-producent

Mmmm. En kalv gumler på en lakridsstang. En anden har fundet et stykke vingummi i foderblandingen. På Rind Vestergård ved Viborg er fredagslik nemlig hverdagskost. Siden november sidste år har Dansk Kalv-producent Steen Prebensen blandet 250 kilo kasseret slik i de 8 tons fuldfoder, han dagligt tildeler sine 1.000 kalve.

- Slikket erstatter melassen, hvis pris var på vej op, da min kontrakt om levering af melasse udløb sidste efterår. Til et erfa-møde hørte jeg om muligheden for at bruge slik og besluttede mig for at prøve det. Det har været en succes, siger Steen Prebensen.

Han har ikke noteret sig ændringer i kalvenes tilvækst. Til gengæld sparer han godt 3.000 kr. i foderomkostninger om måneden ved at blande skumfiduser, vingummihjerter og pingvinstænger i fuldfoderet.

- Det er måske ikke de store penge, men i disse tider gælder det om at finde hver en hundrede-kroneseddel, siger Steen Prebensen og sparker en stor, brun klump sukermasse hen til en kalv, som straks får tungen på gled.

- Kalvene kan godt lide at slikke på de store klumper af rent slik, som vores snegleblander ikke kan få fra hinanden. Nogle mindre stykker smutter også med af og til, fortæller Steen Prebensen, der for nylig fik leveret 15 tons slik af virksomheden ScrapTrans.

40 ÅR MED KASSEREDE SØDE SAGER

Det Billund-baserede firma har siden 1976 afhentet kasseret slik og ditto kager hos en lang række danske fødevarerproducenter og omdannet produkterne til kagemiks til smågrisefoder.

- Men smågrisene kan ikke tåle det grovere og mere fedtede slik, som udgør en del af de 10.000 tons affaldsprodukter, vi årligt får ind.

I stedet for at lade et brugbart fødevarerprodukt gå til spilde udviklede vi i samarbejde med SEGES sidste år en blanding af slik og kagerester, som er velegnet til kalve, forklarer ScrapTrans' direktør Ole Christensen.

Han understreger, at de kasserede varer ikke er sundhedsskadelige.

- Typisk skyldes en kassering, at et produkt blev emballeret forkert eller blev deformet ved fremstillingen. Man kan sagtens spise både kagerne og slikket, siger Ole Christensen og byder indsigtens medarbejder på en smagsprøve fra en halvanden meter høj kasse fyldt med chokoladeknapper.

Knapperne smager glimrende, og det samme gør en forkrøblet Super Flyer-stang.

FIRBENEDE SLIKMUNDE

Hos SEGES påpeger specialkonsulent Per





Spleth, at slik sagtens kan erstatte melasse som det sødemiddel, der binder mineralerne sammen i fuldfoderet.

- Det fandt vi ud af via en række analyser. Selvfølgelig er vi positivt stemt over for at bruge affalds- og biprodukter. Og kan vi samtidig spare penge, bliver sagen endnu mere attraktiv. Derfor spurgte vi på et erfa-møde nogle Dansk Kalv-leverandører, om de var interesserede i at få erfaring med at bruge slik i foderet. Det var en håndfuld landmænd. Blandt dem var Steen Prebensen, fortæller Per Spleth.

På Rind Vestergård kan Steen Prebensen kun se en ulempe ved at have et bjerg af slik liggende under et halvtag ved siden af stalden.

- Vores to labradorer er blevet noget rundere i det, efter at vi gik over til slik, siger den midtjyske kalveproducent med et glimt i øjet.



SOM SUKKER PÅ HAVREGRYN

Pas på med sukkerforbruget. Den advarsel gælder for mennesker såvel som kalve. Derfor får Steen Prebensens 1.000 kalve højst 600 kilo slik dagligt i fuldfoderblandingen.

- Det svarer til 600 gram pr. kalv, som giver en ret god sikkerhed for, at de stærke kalve øverst i hierarkiet ikke får over et kilo sukker dagligt. Når de over den grænse, kan det medføre diarré, siger specialkonsulent Per Spleth, SEGES.

Ifølge ham er slik med til at gøre fuldfoderet mere indbydende.

- Det svarer til at komme sukker på havregryn, konstaterer Per Spleth.





WIENERSCHNITZEL AF DANSK KALV NÅR NYE HØJDER

DANISH CROWN BEEF OG KOKKEN MIKKEL MARSCHALL HAR UDVIKLET EN MERE SMAGFULD OG HØJERE WIENERSCHNITZEL AF LÅRTUNGE FRA DANSK KALV. DET VÆKKER LYKKE PÅ EN KØBENHAVNSK RESTAURANT.

Kalv bliver man aldrig træt af. Slet ikke, hvis man hedder Mikkel Marschall, er kok og brænder for at inspirere madeksperter såvel som forbrugere til at lade kalvekød indgå i menuen. Det seneste eksempel herpå er Mikkel Marschalls udvikling af en wiener-schnitzel baseret på lårtunge fra Dansk Kalv i samarbejde med Danish Crown Beef.

På slagteriet i Holsted tog man udfordringen med at kreere en ny type wiener-schnitzel op og nåede frem til en særlig behandling af udskæringer af lårtunge.

- Vi skærer en tykkere skive af lårtungen og laver en såkaldt flatte-ning, hvor kødet trykkes sammen ved køre det mellem to bånd med en bestemt afstand. Processen giver kødet en særlig tykkelse, som ud over at være højere end en vanlig wiener-schnitzel gør det særlig egnet til schnitzler, forklarer produktchef Klaus Tonny Hansen.

Ud over sit samarbejde med Danish Crown Beef, og Danish Crown Pork, har Mikkel Marschall også mange kontakter i restaurations-branchen. Blandt dem er Restaurant Ravelinen i København, som har serveret den nye type wiener-schnitzel siden marts.

- Vi er rigtig godt tilfredse. Wiener-schnitzel var i forvejen vores mest solgte hovedret, men en schnitzel af lårtunge er bedre end kød fra inderlår, som vi plejer at bruge til vores schnitzler, siger Ravelinens indehaver Preben Brink.

Han kan se flere fordele ved lårtunges højere kvalitet.

- Vi slipper for at bruge timer på at banke kødet til flade elefantører og får samtidig en schnitzel, der minder om en bøf, på 1,5-2 cm. Den kan varieres i stegegrader såsom pink og medium og bevarer sin saft og kraft. Det giver kødet en mere aktiv rolle end i en tynd schnitzel på et par millimeter, hvor kødsmagen kan forsvinde i pane-ring, revet peberrod og benfri sild, siger Preben Brink.

Mikkel Marschall ser wiener-schnitzel af kalvelårtunge som endnu et eksempel på sine og Danish Crowns muligheder for at udvikle udskæringer af kalv.

- I og med at vores samarbejde bliver stadig mere integreret, opstår nye idéer, siger Mikkel Marschall.



SOLSKIN OVER DANSK KALV

DANSK KALV INDGÅR IGEN I ÅR I KOKKEDYSTEN SOL OVER GUDHJEM, HVOR DANISH CROWN BEEF DESUDEN VIL PROMOVERE KALVEKØD I EN BOD PÅ MADFESTIVALENS MARKED.

Solen skinner atter over Dansk Kalv lørdag den 25. juni. Den dag har kokken og iværksætteren Mikkel Marschall nemlig på ny Dansk Kalv på programmet til kokkekongurrencen Sol over Gudhjem.

-Vi skal udnytte det store udbytte, vi fik af at fokusere på Dansk Kalv til sidste års udgave af Sol over Gudhjem. Derfor får kalvekød også en stor rolle på festivalen i år, fastslår Mikkel Marschall.

I 2015 var delstykker fra krydsningskalve hovedingrediensen i kokkedysten på Bornholm. Mikkel Marschall havde i samarbejde med Danish Crown Beef udviklet fortællingen om, hvordan man til Sol over Gudhjem ville vise, hvordan krydsningskalve kan skabe værdi og reducere madspild ved at udnytte alle ressourcer.

- Det gav 15 artikler på tv2.dk, en af landets mest besøgte hjemmesider, samt massiv omtale i bl.a. Politiken, Børsen og Berlingske, siger Mikkel Marschall.

Hvilken rolle Dansk Kalv kommer til at spille på dette års udgave af Sol over Gudhjem,

vil Mikkel Marschall ikke ud med. I det hele taget er han fåmælt om kokkekongurrencen. Det skyldes, at temaet for Sol over Gudhjem holdes hemmeligt indtil selve dagen for madfestivalen. Her vil en såkaldt Mystery Box med dette års hovedingrediens blive åbnet.

- Afsløringen bliver vist direkte på tv2.dk, siger Mikkel Marschall, der sammen med sin bror Mads Marschall er ophavsmand til Sol over Gudhjem.

Sidste år tiltrak festivalen på klippeøen 15.000 besøgende. Mikkel Marschall regner med, at mindst lige så mange i år vil gæste Sol over Gudhjem og det tilhørende madmarked, hvor Danish Crown Beef vil have en bod ligesom i 2015.

- Dengang blev der ikke skelet til prisen. Folk var klar til at give 500 kr. kiloet for kødet. Forbrugerne har intet begreb om produktion, men via en begivenhed som Sol over Gudhjem kan vi fortælle, at landmændene er heltene, som laver det gode, dansk fremstillede kalvekød igennem Danish Crown, fastslår Mikkel Marschall.

Mad med mening

Krydsningskalv kommer i fokus på dette års folkemøde på Bornholm 16.-19. juni.

Kokken og iværksætteren Mikkel Marschall har nemlig besluttet, at krydsningskalv skal være hovedingrediensen, når 70 topchefer, madeksperter og meningsdannere mødes til middagsarrangementet Mad med mening.

Han vil godt ud med, at Sol over Gudhjems konkurrerende kokke kommer til at smage Dansk Kalv.

- Det skal de have til en stor middag om aftenen, hvor mange madeksperter og journalister også deltager og således vil blive præsenteret for produktet, siger Mikkel Marschall.

www.solovergudhjemkonkurrence.dk





KROGMODNET OKSEKØD
FIK TOPKARAKTER I DR1'S
MADMAGASINET, SOM TOG
SEERNE MED IND I
HOLSTEDS MODNINGSRUM
OG PRÆSENTEREDE PRIN-
CIPPERNE BAG DRY-AGED
BY DANISH CROWN.

Danish Crown Beefs krogmodnede oksekød blev rost i høje toner i DR1's Madmagasinet for nylig.

De mange rosende ord om krogmodnet oksekød kom ikke kun fra programmets to værter, men også fra borgerne i Holsted, der blev inviteret til at smage på henholdsvis vakuummodnet og krogmodnet kød på Holsted Torv.

- Det krogmodnede kød er mere mørt. Det får min stemme, sagde en Holsted-borger og smed således en rød gaffel i stemmeurnen, efter at have smagt på de to typer kød.

At hans holdning deltes af langt de fleste naboer til slagteriet i Holsted, beviste stemmeoptællingen, som klart faldt ud til det krogmodnede køds fordel.

Finn Klostermann, CEO for Danish Crown Beef, glæder sig over afgørelsen og understreger, at Beefs vakuummødnet kød ligeledes er af høj kvalitet.

TOPKARAKTER TIL KROGMODNET OKSEKØD

- Vi arbejder også på at videreudvikle konceptet med vakuummødnet kød, som er en anden, og meget udbredt, måde at fremelske en bestemt smag på. En smag, som også falder i rigtigt manges smag nøjagtigt ligesom krogmodnet kød, forklarer Finn Klostermann.

CODE GÆSTER

Som optakt til bøfduellen på Holsted Torv besøgte Madmagasinets to værter Mette Frisk og Adam Aamann henholdsvis mælkeproducenten Jørgen Sand i Hammerum ved Herning og Danish Crowns kreaturslagteri i Holsted.

- Det var en rigtig god oplevelse at have Adam Aamann på besøg. Han var meget interesseret i at høre om vores sortering af dyrene og udvælgelsen af præcis de delstykker, der egner sig til modning på klassisk vis, altså det vi i dag kalder Dry-aged by Danish Crown, fortæller Finn Klostermann, CEO i Danish Crown Beef.

Han tog Adam Aamann og Madmagasinets seere med ind i modningsrummet og forkla-

rede her om processen og tidsforbruget ved fremstillingen af Dry-aged.

Forud for visitten på slagteriet i Holsted var Mette Frisk på besøg hos Jørgen Sand i Hammerum.

Han tog bogstaveligt talt tv-værten med rundt blandt sine køer for at forklare hende, hvordan han arbejder målrettet med at færdigfede sine malkekvæg, inden de bliver slagtet.

- Hvis man skal mærke den stemning og ro, der er i en flok køer som mine, skal man ind og gå rundt mellem dem. Det får man ikke med, hvis man bare står ude i fodergangen, så Mette Frisk skulle da ind blandt dyrene. Det klarede hun rigtig godt, og det var rigtig positivt at have dem på besøg, siger Jørgen Sand.



KUNDER BLIVER KLOGERE MED DANISH BEEF ACADEMY

45 SALGSMEDARBEJDERE FRA EN AF DANMARKS STØRSTE FØDEVAREGROSSISTER FIK IND-
SIGT I DANISH CROWN BEEFS AKTIVITETER PÅ ET BESØG I HOLSTED.

Der var godt fyldt op på besøgsgangen, da den samlede salgsstyrke fra Hørkram Foodservice for nylig gæstede Danish Crown i Holsted.

De 45 salgsmedarbejdere fra en af Danmarks største fødevarerogrossister var inviteret til Beef Academy på verdens mest moderne kreatur-slagteri for at blive klogere på Danish Crown Beefs aktiviteter.

- Formålet med Beef Academy er at fortælle vores kunder om Danish Crown Beef, vores værdigrundlag og vores produktion. Det er en rigtig god anledning til at gøre dem klogere på vores koncepter og det, vi står for, siger Morten

Bruun Enemærke, Senior Manager i Danish Crown Beef.

Danish Crown Beefs CEO Finn Klostermann stod for introduktionen til det fire timer lange Beef Academy-forløb. Herefter tog blandt andre salgsdirektør Claus Hein og medarbejdere fra salgsafdelingen over.

- Vi bruger mange kræfter på Beef Academy, for det betyder, at vi får et tættere samarbejde med vores kunder, og at de lærer os bedre at kende. I sidste ende håber vi selvfølgelig på, at de fremhæver os, når de skal videre ud til slutbrugerne og sælge produkterne, siger Morten Bruun Enemærke.

Han fremhæver især den store omhu, der bliver lagt i arbejdet i alle led af produktionen.

- Kvalitet betyder meget for os, og det er en af de ting, vi vægter allerhøjest at fortælle om på vores Beef Academy. Det er med til at sikre, at kunderne får tillid til vores produkter, siger Morten Bruun Enemærke.


At det ikke er tomme ord, fik gæsterne fra Hørkram Foodservice et godt indtryk af allerede til frokosten fredag.

- De fik selvfølgelig en Dry-aged burger, og den faldt i god jord, slutter Morten Bruun Enemærke.



*De 45 Hørkram-salgsmedarbejdere smagte på et af
Danish Crown Beefs mange produkter, da de fik en Dry-aged burger til frokost.*





Det er godt, at vi kan få
nogen forbi til at hanke op i os.
Der er penge at spare, og det er ikke altid,
vi selv kan se alle mulighederne.

Andreas Hartvigsen, svineproducent.

PENGENE KOMMER UD AF DEN RENE LUFT

En rapport fra SEGES viser, at ventilationsanlæg bruger ca. 10-20 procent mere strøm, hvis overflader i anlægget er ru eller beskidte. Alt afhængig af svinestaldens størrelse bruges der ca. 12 kWh strøm pr. slagtesvin. 12 kWh koster ca. 10 kroner. På den måde kan man spare 1-2 kroner pr. slagtesvin, hvis ventilationsanlægget er rent.





EKSTRA ØJNE I STALDEN GIVER BESPARELSER

Andreas Hartvigsen har netop tilmeldt sig e-kontrol for at kunne kontrollere det nøjagtige indtag af foder. Det betyder, at den gamle tavle snart er historie.

RÅDGIVNING AF KONSULENT AF HENNING AMBY FRA EJERSERVICE HJÆLPER MIDTJYSK SVINEPRODUCENT MED AT FINDE BESPARELSER. BLANDT DEM ER HYPPIGERE RENGØRING AF VENTILATIONEN.

- Er der godt nok så meget at spare? Det skal vi have gjort noget ved, lød det blandt andet fra ham.

E-KONTROL PÅ SKEMAET

Udover ventilationsanlæg snakkede Andreas Hartvigsen og Henning Amby også om e-kontrol, som Andreas Hartvigsen netop har tilmeldt sig. Igen med sigte på at hente besparelser i svineproduktionen.

- Vi vil gerne se, om vi tager den samme mængde foder ind, som vi regner med. Indtil videre har jeg kun haft kontrol på en tavle i stalden, men jeg vil gerne vide det mere præcist. Der er nemlig mange penge at spare på foderet, forklarer Andreas Hartvigsen.

Den betragtning er Henning Amby enig i.

- Ved at kende konkrete nøgletal som daglig tilvækst og foderindtag, kan man følge meget bedre med i, om man får nok ud af foderet. Økonomien i svineproduktion er meget afhængig af foderforbruget, så det er en god idé at få helt præcise tal på det område, forklarer han.

FORTSAT RÅDGIVNING

Henning Ambys besøg på Højbakkegård var det andet af to gratis rådgivningsbesøg fra Danish Crown Rådgivning. Herefter skulle Andreas Hartvigsen bestemme sig for, om han ville fortsætte med ordningen. Han valgte at gå videre med rådgivningsbesøg hver tredje måned.

- Det er godt, at vi kan få nogen forbi til at hanke op i os. Der er penge at spare, og det er ikke altid, vi selv kan se alle mulighederne. Derfor har vi besluttet os for at fortsætte med rådgivningen, forklarer Andreas Hartvigsen.

Rens ventilationen oftere, og spar 1-2 kroner pr. slagtesvin. Det var en af konklusionerne efter konsulent Henning Ambys besøg på Højbakkegård i Tjele. Her snakkede han med svineproducent Andreas Hartvigsen om de store strømbesparelser, der kan findes ved at rense ventilationsanlægget i svinestalden ofte.

- Vi ved, at der sker en kapacitetsforringelse på op til 20 procent ved beskidte eller ru overflader i ventilationsanlægget. Det vil sige, at anlægget bruger en masse strøm, som man ikke får noget ud af. Derfor kan det godt betale sig at rense anlægget - gerne hver gang, der kommer et nyt hold grise i stalden, lyder rådet fra konsulent Henning Amby.

Den store besparelsesmulighed kom bag på Andreas Hartvigsen.



MED ET OPKALD
TIL EJERSERVICE KAN
MAN BLIVE EN AF
DE FORELØBIG 600
ANDELSHAVERE, SOM I
GENNEMSNIT HAR
FORBEDRET DERES
DÆKNINGSBIDRAG MED
15 KR./GRIS.



HÆV DÆKNINGSBIDRAGET MED DANISH CROWN RÅDGIVNING

Får du Danish Crown Rådgivning af en af Ejerservices konsulenter? Ellers kunne det være en god idé at ringe til Ejerservice og komme med i ordningen. Det ved svineproducent Sven Midtgaard. Han er blandt de 600 abonnenter på Rådgivning, der i gennemsnit har forbedret deres dækningsbidrag med 15 kr./gris via faste besøg af en konsulent fra Ejerservice.

- Med stadig mere specialiserede produktionsforhold er Danish Crown Rådgivning en god sparringspartner. Ejerservices konsulent ser på bedriften med andre øjne og kan komme med ideer udefra. Og ved at komme på besøg en gang i kvartalet kan hun følge udviklingen, siger Sven Midtgaard, som rådgives af konsulent Mette Dahlmann.

Hun er en af Ejerservices otte konsulenter, som dækker hele landet og råder over en bred samt indgående viden om alle forhold ved svineproduktion. I et tæt samarbejde sparrer rådgiverne med hinanden og får gensidig inspiration, som de kan viderebringe til landmændene.

Jeg tror på, at vores måde at arbejde med viden på vil give vores ejere en unik fordel

*Jacob Rasmussen, Senior Manager,
Ejerservice*

- Da jeg samtidig i gennemsnit besøger syv bedrifter om ugen, får jeg indblik i mange forskellige produktionsformer. Det giver mig en stor mængde varieret viden, som jeg kan bringe ud til andre producenter, forklarer Mette Dahlmann, som har stort fokus på at have en balanceret dialog med leverandørerne.

Senior Manager Jacob Rasmussen, Ejerservice, glæder sig over, at det går bedre med udbredelsen af Rådgivning end forventet.

- Vi oplever i øjeblikket en tilgang af andelshavere, som ønsker at være med i systemet. Samtidig får vi flere tilkendegivelser fra andelshavere som

roses konsulenterne. Det gør os lidt stolte her i Ejerservice, siger Jacob Rasmussen.

Hver onsdag mødes konsulenterne på Ejerservices kontor hos Danish Crown. Her fyldes de op med den nyeste viden. Dagen efter er de i gang med at implementere denne viden i staldene.

- Jeg tror på, at den måde at arbejde med viden på vil give vores ejere en unik fordel, konstaterer Jacob Rasmussen og tilføjer:

- Vores interne mål er at skabe verdens mest effektive slagtesvineproducenter. Der er vi ikke endnu, og der skal arbejdes hårdt, før vi når det mål.

Rådgivning fungerer som et abonnement med en fast pris.

Læs mere her:

**[www.danishcrown.dk/
Ejer/Svineleverandoer/
Danish-Crown-Raadgivning](http://www.danishcrown.dk/Ejer/Svineleverandoer/Danish-Crown-Raadgivning)**





FRILAND I FOKUS TIL SOFARI

Friland fik en pæn portion bevågenhed til Sofari søndag den 29. maj. Halvdelen af de 10 økologiske svineproducenter, som inviterede forbrugerne til at opleve det økologiske griseliv, var nemlig Friland-leverandører.

www.sofari.dk

FØDEVARESikkerhed VIA 99.000 ANALYSER

Det kræver kræfter at have en fødevarer sikkerhed helt i top. Derfor har Tulip Food Company 45 fuldtidsmedarbejdere, der arbejder med fødevarer sikkerhed i selskabets kvalitets-afdelinger og ca. 50 fuldtidsstillinger på fabrikkerne.

Hvert år bliver der taget mere end 99.000 analyser, og 2.000 gange om året kommer myndighederne på besøg på virksomheden for at sikre, at fødevarerne er i orden, inden forbrugere af Tulip-produkter i næsten 120 lande sætter sig til bords.

- For os er det vigtigt, at kunden ved, at vi har gjort alt, hvad vi kan, siger lederen af Tulips kvalitets-afdeling Michael Larsen.

De sikrer, at Tulip er på forkant med de nyeste lovkrav, og at blandt andet etiketter og specifikationer lever op til de krav, kunder og myndigheder stiller.

FORDOBLET PRODUKTION TIL JAPAN

Fra 30 tons til 60 tons om dagen. Yderligere ordrer fra Japan har ført til, at Danish Crowns tyske skærestue i Boizenburg fordobler sin produktion af det såkaldte Seasoned Pork, hakket kød med krydderier, som japanerne elsker.

- Det passer godt ind i vores strategi om at flytte produkter opad i værdikæden ved at forædle dem. På den måde kan vi opnå en højere pris, og alt tæller for at kunne give vores ejere en konkurrencedygtig notering, siger direktør i Danish Crown Pork B2B Søren F. Eriksen.

21.-22. maj installeredes et nyt anlæg til knap otte millioner kr. på den tyske fabrik for at udvide kapaciteten.



BROHOVED I SINGAPORE

1. juni åbnede Danish Crown et nyt salgskontor i Singapore under navnet Danish Crown South East Asia Pte Ltd.

Kontoret skal være brohoved for Danish Crowns salg af svinekød til markederne i Sydøstasien og ledes af Senior Manager Export Jean Nieland i tæt samarbejde med Danish Crown Porks eksportafdeling i Randers.

Afdelingen i Singapore får ansvaret for de etablerede markeder i Taiwan, Philippinerne, Singapore, Thailand, Vietnam og Malaysia. Desuden skal man forsøge at etablere et salg til nye markeder i f.eks. Indonesien, Cambodja og Myanmar.



Niels Aage Arve, Krannestrup.

KORT VEJ TIL DEN FØRSTE STJERNE

MED FÅ TILTAG KAN EN ØSTJYSK SVINEPRODUCENT FÅ EN STJERNE I SYSTEMET MED DET NYE DYREVELFÆRDSMÆRKE. MERPRISENS STØRRELSE AFGØR, OM HAN VIL ÆNDRE SIN PRODUKTION.

Omlægningen er forholdsvis simpel, den afgørende faktor er merprisen. Sådan lyder svineproducent Niels Aage Arves vurdering af motivationen for at skulle begynde at levere grise, som vil kunne få en stjerne i systemet med det nye dyrevelfærdsmærke.

- Vi kan komme i betragtning til det nye mærke, fordi vores farestald fra 2012 opfylder kravet om have plads til løsgående søer. Derfor kan vi i princippet begynde på at levere et-stjernede grise når som helst, da vi 'bare' skal stoppe med at halekupere og begynde at tildele halm for at opfylde mærkets grundkrav. Så når vi har en idé om, hvorvidt merprisen for at levere ét-stjernede dyr overgår de nødvendige merinvesteringer i farestalden og slagtesvinestalden, ved vi, om vi vil arbejde med det, siger Niels Aage Arve, indehaver af Krannestrup ved Hjortshøj.

Hvad det indebærer af ændringer i produktionen, ved han efter på forsøgsbasis at have samarbejdet med VSP om at undlade halekupering af 2.500 af gårdens 5.500 grise.

- I forbindelse med forsøget satte vi en time ekstra af om dagen til både slagtesvinene og smågrisene. Skal vi have hele bedriften med, vil det nok kræve en halv mand mere i stalden. Den ulejlighed skal grundtillægget ved et-stjernede grise kunne betale os for, fastslår Niels Aage Arve.

Grundtillægget skal desuden kunne finansiere en investering i halmautomater, der vil skulle sættes op i staldene uden fast gulv på Krannestrup.

- Men i to tredjedele af vores stalde har vi delvist fast gulv, hvor halmen skal tildeles manuelt. At tildele en tot halm i hver sti tager ingen tid, men det gør det at håndtere halmen og fylde den i en vogn. Desuden skal vi bruge tid på at holde øje med rodematerialet i stierne, påpeger Niels Aage Arve og nævner en udfordring ved at få halm i stalden.

- Vores gyllesystem er ikke beregnet til de store mængder halm, så vi skal også have fundet en løsning, der kan få gyllen ud af stalden, påpeger Niels Aage Arve.

Det nye dyrevelfærdsmærke, der blev præsenteret først i maj efter et par års arbejde, skal gøre det nemmere for forbrugerne at vælge svinekød fra dyr opdrættet med bedre dyrevelfærd.

Uffe Frovst, direktør i Danish Crown med ansvar for det danske marked, kalder mærket et stort skridt frem for transparens over for forbrugerne.

- Det bliver simpelthen meget nemmere for forbrugerne at vælge dyrevelfærden til, når de står ude ved køledisken. Samtidig ser vi det som et stort plus, at mærket er defineret og kontrolleret af staten, siger Uffe Frovst.

Det nye dyrevelfærdsmærke er en frivillig ordning og har tre niveauer fra en til tre stjerner. En stjerne markerer, at mærkets grundkrav er opfyldt. To og tre stjerner markerer, at der er opfyldt supplerende krav om mere plads og udeareal.





KRAV TIL DEN NYE MÆRKNING



En stjerne:

Fritgående søer, krølle på halen (uden halekupering eller halebid), mere plads og tildeling af halm.



To stjerner:

Samme grundkrav + krav om mere plads.



Tre stjerner:

Samme grundkrav + krav om endnu mere plads. samt udeareal.

FLYT RUNDT PÅ LEGETØJET HVER DAG

Skal legetøjet i stierne give mening, skal der flyttes rundt på det. Den erfaring har Niels Aage Arve på Krannestrup ved Hjortshøj gjort sig ved at være med i et VSP-forsøg.

- Legetøjet virker bedst, hvis man tager sig tid til at bytte det ud hver dag. Grise er meget nysgerrige, men sørger man ikke for at skabe variation, mister de eksempelvis interessen for et reb, hvis det hænger der hele dagen, siger Niels Aage Arve.

På Krannestrup har man blandt andet haft succes med at give grisene ekstra bidepinde. Et andet hit har det været at få ophængte reb uden for dyrenes rækkevidde.

- Hæver man hver anden dag et sisalreb, så grisene ikke kan nå det, kan de gå helt amok over det, når de får det igen, påpeger Niels Aage Arve.

Han medgiver, at det kræver noget ekstra arbejde at bytte rundt på underholdningen ind i alle stier.

- Men grisene er glade for det, fastslår Niels Aage Arve.





Esben Duus (t.v.) fik sølv for sin præstation af skuemestrene Morten Poulsen, Svend Erik Sjællænder-Pedersen og Lars Falk.



Thomas Klit Møller (t.v.) fik bronze, og Esben Duus fik sølv efter deres svendeprøve i kreatur-slagtning.

SJÆLDNE MEDALJER TIL LÆRLINGE

FOR FØRSTE GANG I 17 ÅR ER TO LÆRLINGE BLEVET UDLÆRTE KREATURSLAGTERE HOS DANISH CROWN. BEGGE KLAREDE SVENDEPRØVEN FLOT.

Ikke siden 1999 er der blevet udlært industrislagtere med speciale i kreatur-slagtning hos Danish Crown. Det blev der lavet om på, da Esben Duus og Thomas Klit Møller bestod deres sidste svendeprøve.

Det gjorde de fornemt. Thomas Klit Møller fik en bronzemedalje og Esben Duus en sølvmedalje for svendeprøven.

Det var et par glade nybagte kreatur-slagtere, der modtog medaljerne efter prøven.

- Det er helt sindssygt. Det havde jeg godt nok ikke regnet med, fortæller Thomas Klit Møller.

Esben Duus var også i godt humør efter den flotte sølvmedalje.

- Både Thomas og jeg var skuffede efter svendeprøven til grunduddannelsen til industrislagter. Det er vi godt nok ikke denne gang. Det er jo helt vildt, siger han.

Thomas Klit Møller og Esben Duus har i forvejen taget den toårige grunduddannelse til industrislagter i Blans. Det er den ét-årige specialeuddannelse til kreatur-slagter, de netop har gennemført.

Svendeprøven var delt op i tre dele – en teoriprøve, en prøve i udbening og en prøve i slagtning. Teori- og udbeningsprøven foregik på Slagteriskolen i Roskilde, hvor lærlingene har taget en del af deres uddannelse. Prøven i slagtning var den afsluttende del af svendeprøven, og den foregik på Danish Crown i Holsted.

Efter sidste prøve var de to lærlinges fornemmelse dog ikke så god.

- Det gik ikke så godt, som det kunne. Vi kom for eksempel begge til at flække skævt. Jeg håber, at udbeningsprøven kan trække lidt op, for jeg synes, den gik bedre, fortalte Thomas Klit Møller lige efter prøven, da han endnu ikke kendte resultatet.

Som bekendt endte begge lærlinge med et flot resultat, og skuemester Svend Erik Sjællænder-

Pedersen var heller ikke sen til at rose dem. En skuemester er en slags ekstern censor, der bedømmer lærlingene til svendeprøven.

- De gjorde det rigtig godt. Der var ingen store fejl, og især deres udbening var rigtig god, sagde Svend Erik Sjællænder-Pedersen.

Han har været skuemester siden 1981, men han har kun én gang tidligere givet en sølvmedalje efter en svendeprøve til kreatur-slagter. Der er aldrig givet guldmedalje.

FLERE PENGE I FREMTIDEN

Efter svendeprøven skilles de to nybagte kreatur-slagteres veje. Esben Duus skal tilbage på skolebænken for at tage uddannelsen til industrislagter med speciale i svineslagtning.

- Jeg skal blandt andet tage noget af uddannelsen i Blans. Det værste er næsten, at min mor også arbejder der, lyder det fra Esben Duus med et grin.

Thomas Klit Møller fortsætter som kreatur-slagter, og han bliver i Holsted som udbener.

- Jeg glæder mig til at komme rigtigt i gang – men også bare til at tjene lidt flere penge, fortæller Thomas Klit Møller.

*Det er helt sindssygt.
Det havde jeg godt nok
ikke regnet med.*

*Thomas Klit Møller,
nybagt kreatur-slagter.*



DANISH CROWN INVITERER TIL HALVÅRSMØDER

HUSK AT MELDE DIG TIL ET AF DANISH CROWNS FEM REGIONALE HALVÅRSMØDER, HVOR DU BLANDT ANDET KAN MØDE CEO JAIS VALEUR OG FÅ KONCERNENS HALVÅRSSTATUS.

Halvårsstatus for Danish Crown, muligheden for at komme i dialog med koncernens CEO og en workshop med konkrete tip til arbejdet i stalden. Det er nogle af punkterne på dagsordenen for Danish Crowns fem halvårsmøder, som holdes 6., 7., 14., 20. og 22. juni.

Til tre af møderne – i Middelfart, Aalborg og Herning – vil Danish Crown Beef også være repræsenteret ved en medarbejder fra henholdsvis Ejerservice og bestyrelsen.

På fire af møderne vil andelshaverne kunne møde Danish Crowns CEO Jais Valeur og koncernens bestyrelsesformand Erik Bredholt. Sidstnævnte deltager også i mødet i Rønne 22. juni.

Ud over at præsentere og gennemgå koncernens halvårsregnskab vil Jais Valeur og Erik Bredholt sætte fokus på Danish Crowns strategiproces. Desuden er de begge klar til spørgsmål og snak med andelshaverne om branchens udfordringer og Danish Crowns planer for at tackle dem.

- Jeg glæder mig til at komme rundt i landet og hilse på vores leverandører, for at få indblik i deres udfordringer, behov og ideer til at styrke vores produktion og omsætning, siger Jais Valeur.



WORKSHOP MED EJERSERVICE

Halvårsmøderne byder på en workshop med Ejerservice. Her vil der være fokus på staldtips, man kan tage med hjem og tilpasse til sin bedrifts forhold.

- Vi vil blandt andet komme ind på forskellige aspekter af foder såsom korrekt indstilling af foderautomater og foderkurve til vådfoder, siger senior manager Jacob Rasmussen, Ejerservice.



Jacob Rasmussen, Ejerservice

INFORMATION HVOR OG HVORNÅR LIGGER MØDERNE



Dato	Sted	Tidspunkt	Mødenr.
6. juni 2016	Cornwell Middelfart	16.30 Fagligt netværk	30
		18.30 Spisning	31
		19.15 Halvårsstatus med oplæg og debat	32
7. juni 2016	Aalborg Kongres og Kultur Center	16.30 Fagligt netværk	40
		18.30 Spisning	41
		19.15 Halvårsstatus med oplæg og debat	42
14. juni 2016	Ringsted Kongrescenter	16.30 Fagligt netværk	50
		18.30 Spisning	51
		19.15 Halvårsstatus med oplæg og debat	52
20. juni 2016	Herning Kongrescenter	16.30 Fagligt netværk	60
		18.30 Spisning	61
		19.15 Halvårsstatus med oplæg og debat	62
22. juni 2016	Danish Crown, Rønne	18.00 Spisning	70
		18.45 Halvårsstatus med oplæg og debat	71

TILMELDING HVOR OG HVORDAN

Skal du eksempelvis til møde i Herning og vil både melde dig til oplæg fra Ejerservice, spisning og selve mødet tilmelder du dig både møde 30, 31 og 32. Vil du kun med til spisning og halvårsstatusmøde melder du dig kun til 31 og 32.

- Gå ind på www.danishcrown.dk/ejer - log på EJERSIDEN, vælg Tilmelding, Arrangement tilmelding, eller
- Hvis ikke du har mulighed for at bruge internettet, er det muligt at kontakte DC Ejerservice.



STOLTTHED PÅ JYSK



JAIS VALEUR, GROUP CEO
BLOG, 24.05.2016

Jeg har før beskrevet, hvordan vi skal huske at omtale Danish Crown med stolthed. At vi ikke skal underspille os selv, selvom vi er en virksomhed med rødder i det jyske. For vi kan sagtens være stolte af Danish Crown.

For nylig kom halvårsregnskabet for koncernen. Der er en lille nedgang i forhold til sidste år, men det er stadig et flot resultat, som vi kan være stolte af.

Blandt andet har vi gjort det rigtig godt på det asiatiske marked. Danish Crowns ferskkødsaktiviteter har øget indtjeningen via en god salgsindsats. Og Danish Crown Foods – altså alle de forædlede varer som eksempelvis pølser, pålæg, konserver og supper – har fastholdt sin

indtjening på et højt niveau. Det er positive tendenser, som vi kan være stolte af.

Men ikke alt er positivt. Mange af vores ejere er pressede, og derfor synes jeg, det kan være på sin plads at holde lidt fast i den jyske ydmyghed – og ikke begynde at juble højlydt over resultatet.

Vores notering er forbedret, og vi har endda formået at øge forspringet til vores tyske konkurrenter. Men svineprisen er stadig for lav, og det gør ondt på mange i vores ejerkreds.

Derfor er det også vigtigt, at vi prøver at gøre det bedre, end vi gør nu. Når jeg siger, at vi godt må være stolte af Danish Crown, betyder det ikke, at vi bare kan hvile på laurbærrene.

Hvis Danish Crown skal blive ved med at være i front, skal vi blive endnu dygtigere og stille større krav til os selv og den værdi, vi skaber for vores 8.000 ejere og råvareleverandører. Det er et grundvilkår ved at være en del af fødevarersector, der er under pres og i hastig forandring.

I de kommende måneder vil mange andels-havere sammen med medarbejderne blive bedt om at svare på en række spørgsmål om Danish Crowns omdømme. Undersøgelsen laves af Reputation Institute, der er førende på området med at måle og analysere virksomheders omdømme.

Jeg vil opfordre alle til at deltage i undersøgelsen – og svare ærligt og lige ud af posen. Undersøgelsen er totalt anonym, og den er afgørende

for, at vi kan forstå, hvordan vi selv og resten af befolkningen ser på Danish Crown. Ud over ejere, medarbejdere og befolkningen spørger eksperterne også et udvalg af meningsdannere, der hver på deres måde har indflydelse på, hvad der bliver sagt og skrevet om virksomheder som vores.

Vores omdømme er vigtigt – både for vores kommercielle succes, men også for, om vi kan rekruttere og fastholde talenter i Danish Crown-koncernen. Med det i tankerne vil jeg gerne benytte lejligheden til at byde velkommen til vores nye HR-direktør, Andreas Friis, der tiltræder til august. En af Andreas Friis' vigtigste opgaver bliver netop, at vi som virksomhed formår at tiltrække og holde fast i de dygtigste medarbejdere. Det er en grundlæggende forudsætning for, at Danish Crown kan blive ved med at være blandt de førende fødevarer virksomheder i verden.

Vi kan alle hjælpe med den opgave ved at tale pænt om vores virksomhed og udtrykke den stolthed, som vi alle kan være bekendt at føle.

Det er essentielt for vores egen og andres opfattelse, at vi ranker ryggen, når vi taler om Danish Crown. Halvårsresultatet er et godt eksempel på, at vi er en veldrevet virksomhed, der kan klare sig godt – selv i en branche under pres og i hastig forandring.

Det kan vi godt være stolte af.