



**DC BEEF GÅR FORREST I KAMPEN
FOR AT SIKRE HØJERE PRODUKTION I DANMARK**

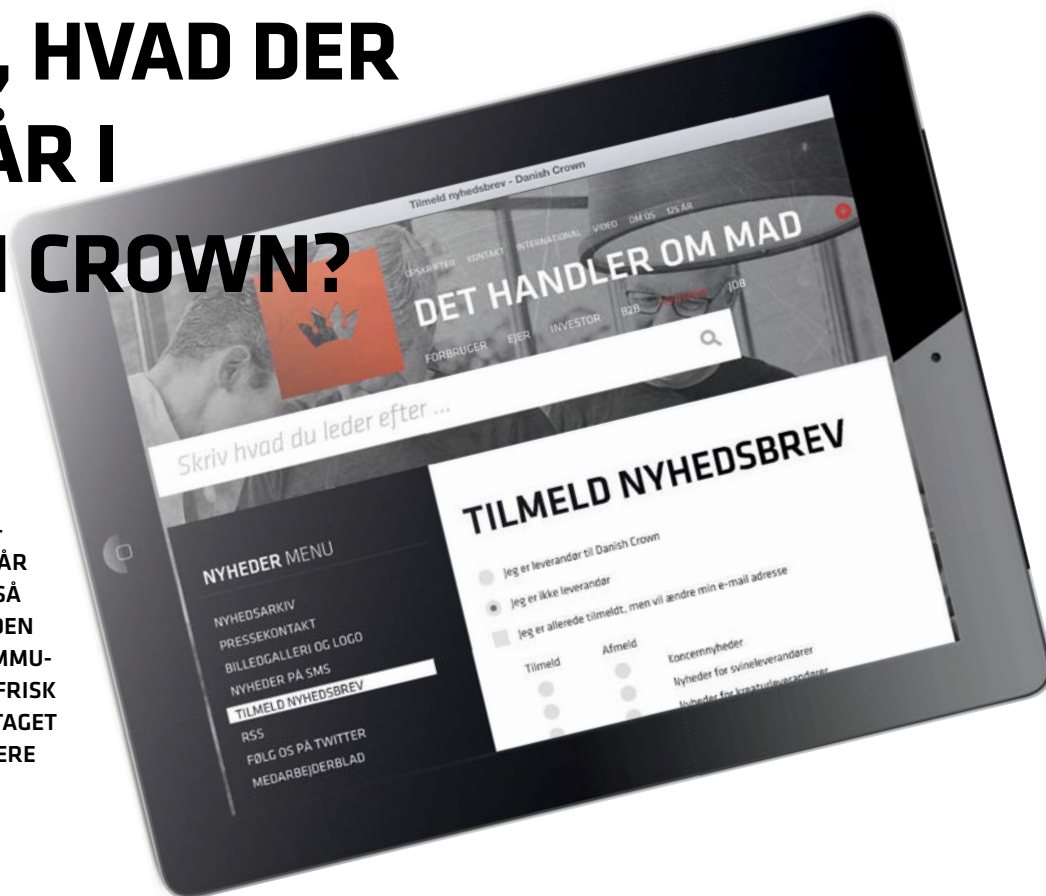
LÆS PÅ SIDE 12 >

DC
UPDATE

JULI 2013

VED DU, HVAD DER FOREGÅR I DANISH CROWN?

ALT FOR MANGE ANDELSHAVERE I DANISH CROWN ER IKKE ORDENTLIGT OPDATEREDE PÅ, HVAD DER FOREGÅR I VIRKSOMHEDEN - BÅDE HVAD ANGÅR FORRETNINGEN, MEN OGSÅ NÅR DET DREJER SIG OM DEN LANDMANDSFAGLIGE KOMMUNIKATION. DET VISER EN FRISK MEGAFON-MÅLING FORETAGET BLANDT 600 ANDELSHAVERE



Læs på side 2 og 3 >

LÆS OGSÅ:

SUCCES MED ALT IND-ALT UD ... 8-9

DANMARKS STØRSTE SLAGTERFORRETNING VOKSER ... 11

REKORD-TYR PÅ 1700 KG SLAGTET I AALBOR ... 13

LÆKKERIER I LIBANON ... 15

OPFORDRING FRA ERIK BREDHOLT, FMD., DANISH CROWN

VED DU, HVAD DER FOREGÅR I DANISH CROWN?

ALT FOR MANGE ANDELSHAVERE I DANISH CROWN ER IKKE ORDENTLIGT OPDATEREDE PÅ, HVAD DER FOREGÅR I VIRKSOMHEDEN – BÅDE HVAD ANGÅR FORRETNINGEN, MEN OGSÅ NÅR DET DREJER SIG OM DEN LANDMANDSFAGLIGE KOMMUNIKATION. DET VISER EN FRISK MEGAFON-MÅLING FORETAGET BLANDT 600 ANDELSHAVERE.

Udviklingen i den moderne verden går så stærkt, at de, der er hurtigst til at tage ny viden til sig og omsætte den til praksis, også er dem, der i sidste ende står som vindere.

Historisk set har danske landmænd og slagterier været gode til at tage ny viden i brug og på den måde stået stærkt i konkurrencen med udlandet, hvor produktionsomkostninger, uanset hvor vi kigger hen, er lavere.

Alligevel kæmper både primærproducenter og svineslagterier i Danmark med for lav rentabilitet.

Det er hævet over enhver tvivl, at rentabiliteten skal forbedres for at kunne tiltrække den nødvendige kapital til at udvikle erhvervet.

I Danish Crown arbejder vi målrettet på at forbedre virksomhedens konkurrenceevne ved konstant at være på forkant med udviklingen. Der kæmpes dagligt for at tilegne sig den nyeste viden for akkurat at opnå de små fordele, der skal til for at slå konkurrenterne.

Det samme sker i de to Ejerservice-afdelinger i DC Pork og DC Beef.

Her inddrages konstant ny viden, nye koncepter prøves af og slagteriets komplicerede systemer tilpasses og fin-tunes løbene – alt sammen for at skabe merværdi for ejerne.

Desværre må vi konstatere, at for mange andelshavere ikke i tilstrækkelig grad er opdaterede på ny viden og de seneste tiltag fra Danish Crown.

Det ved vi, fordi kommunikationsafdelingen netop har fået foretaget en grundig Megafon-undersøgelse, der blandt andet har spurgt ind til andelshavernes medievaner – dvs. hvor, hvordan og hvor tit bliver de opdateret på nyheder fra Danish Crown.

Undersøgelsen viser i grove træk, at kun hver tredje andelshaver er tilmeldt det ugentlige nyhedsbrev 'DC News' på mail.

Dette er ikke alene et problem for ejernes personlige forretning, men det er også et problem for vor alle sammens

forretning – nemlig Danish Crown.

For jo mere viden vores ejere besidder om virksomheden, jo bedre er de klædt på til at træffe de vigtige og til tider svære beslutninger, der skal styre Danish Crown sikkert ind i fremtiden.

Jeg opfordrer derfor på det kraftigste til, at man som andelshaver i Danish Crown følger med i den kommunikation, der sendes ud til ejerne.

Så derfor, tilmeld jer 'DC News' på mail, der kommer hver tirsdag med de vigtigste nyheder til kreaturandelshaverne og hver torsdag til svineandelshaverne.

Læser eller skimter du DC News, så er du godt klædt på som ejer af Danish Crown.

Se vejledningen i annoncen på næste side.

Mvh
Erik Bredholt



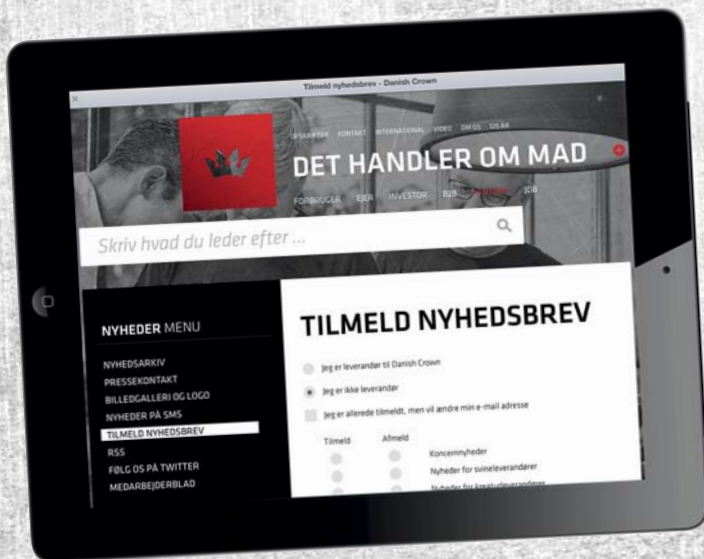
DC Update er Danish Crowns månedsblad til andelshaverne. Bladet udkommer 11 gange om året og trykkes i 8.200 eksemplarer.

Redaktion
Torsten Lind Søndergaard, redaktør
Anne Villemoes, ansvarshavende redaktør

Kontakt redaktionen på 8919 1478 eller
tols@danishcrown.dk

Design og tryk
Datagraf
Communications

VED DU NOK OM DIT SLAGTERI?



Tilmeld dig DCs
nyhedsservice på
www.danishcrown.dk
under punktet
"Nyheder", så får du
aktuel information
og vigtig viden om
dit selskab direkte på
mail og/eller sms.

SLAGTERIARBEJDERE HURTIGT I JOB IGEN

9 UD AF 10 SLAGTERIARBEJDERE HAR FÅET NYT ARBEJDE EFTER FABRIKSLUKNINGER.

Som slagteriarbejder er der gode muligheder for at skaffe et nyt job, hvis ens arbejdsplads lukker. Sådan ser det i hvert fald ud for langt hovedparten af medarbejderne fra Danish Crowns fabriker i Esbjerg og Hadsund, der lukkede i efteråret 2012.

Ud af 632 medarbejdere har 572 fået nyt arbejde eller er ved at tage en uddannelse. Det viser en ny opgørelse fra Danish Crowns jobbanker, der er et led i den socialplan, som Danish Crown sætter

i værk i forbindelse med virksomhedslukninger.

- Slagteriarbejdere står i høj kurs på arbejdsmarkedet, siger bestyrer af jobbanken i Esbjerg Tom Jensen.

Som tidligere tillidsmand på slagteriet var han klar over, at det var en stor opgave, han gik ind til, da han påtog sig at hjælpe sine kolleger videre. Ikke mindst set i lyset af, at 25 procent af de ufaglærte job i Danmark er forsvundet.

- Vi var 514, der mistede jobbet, da

slagteriet lukkede. Nu har jeg 47 tilbage, fortæller Tom Jensen.

Han stiler efter at nå op på, at 95 procent af kollegerne er videre i tilværelsen, når han lukker og slukker i jobbanken 2. august.

Også kollegaen i Hadsund håber snart at kunne sige "alle er videre". Indtil nu har Laurids Rasksen hjulpet 105 kolleger med job eller uddannelse, mens 13 står på spring.





JUBILAR LEVERER KØD TIL ALLE

DANISH CROWNS FERSKVARETERMINAL I KOLDING RUNDER 125 ÅR OG HAR LØST VIDT FORSKELLIGE OPGAVER I SIN LEVETID.

Det er en blandet landhandel, der 29. maj havde 125 års jubilæum. Andels-svineslagteriet i Kolding blev stiftet 29. maj 1888, og mange forandringer er i årenes løb strøget hen over fabrikken, der i dag kendes som Danish Crowns ferskvareterminal i Kolding.

Herfra køres kød i alle afskygninger ud til det ganske land. DC Kolding leverer masseproducerede varer – såkaldt bulk – og færdigpakker klar til supermarkederne kølediske i tonsvis lige så vel som velhængte råvarer fra Guldrummet til Gourmetslagtere som Jens Munch i

Skagen og Slagter Broe i Gentofte og specialudvalgte delikatesser, der aftages af toprestauranter på Stjerneruten som Restaurant Mash, Søllerød Kro og Fakkelgården.

Fabrikschef Rasmus Hansen roser sine 55 medarbejdere for at være yderst fleksible. Når arbejdet kalder, og der er tryk på til jul, påske og andre ekstraordinære tidspunkter, så er de altid klar til at tage fat.

Andenstørst i Danmark

Kolding-afdelingen opnåede at være det andet største blandt de 62 andels-slagterier, der var i Danmark i 1960'erne. Dengang blev der slagtet 360.000 grise om året, men i 1990 stoppede de. I 2001 indstillede man slagtingerne på kreatur-

slagteriet, der blev etableret i 1890'erne.

I stedet for slagteri blev fabrikken en ferskvareterminal, som leverer fersk kød til slagtere i supermarkeder i hele Jylland og på Fyn, ligesom man distribuerer varer for Dansk Supermarked. Desuden er DC Kolding hjemsted for Guldrummet, Danish Crowns modningsrum for det gode gourmetkød og specialgrise, der blandt andet har sørget for kød til kongelige galamiddage som Dronning Margrethes 70 års fødselsdag.

125 års jubilaren er altså i fuldt vigør og har gjort hele turen med fra et af de første andelsslagterier i Danmark i 1880'erne til i dag at være en del af en international førende fødevarer virksomhed.

MEGET SJØVERE END HJEMKUNDSKAB

DANISH CROWN HAVDE FRA MORGENSTUNDEN SAT BLUS UNDER WOKKEN I DET INTERAKTIVE KØKKEN FOR AT MØDE FORBRUGERNE PÅ DYRSKUET I HJØRRING.

- Nøøøj, hvor smager det godt, siger 13-årige Emil Rams, 6.a på Muldbjergskolen i Hjørring.

Efter en times hårdt arbejde med at snitte, hakke og stege er turen kommet til at smage, hvor god han egentlig er i et køkken. For når han selv står for madlavningen derhjemme, er der aldrig wokmad på menuen.

- Men jeg er nu ret god til at lave pommes frites og nachos i ovnen, praler han.

Først gælder det flere end 100 elever fra skolerne i lokalområdet, der på skift laver mad og får gode fif til tilberedningen. Om eftermiddagen er det så dyrskuets øvrige gæster, der kommer i nærkontakt med årstidens grøntsager og det gode kød fra DC.



Kyndig vejledning

Tilberedningen af den sommerinspirerede ret sker ad flere omgange. Først snittes og hakkes grøntsagerne, dernæst skæres

kødet ud i wok-venlige tern og steges på panden, og til slut blandes de forskellige kolde og varme elementer sammen.

Alt sammen efter kyndig vejledning fra Danish Crowns medarbejdere.





DYR HILSEN FRA FØDEVARESTYRELSEN

MANGE SVINEPRODUCENTER HAR MODTAGET BREV FRA VIDENCENTRET FOR LANDBRUG, DER PÅ VEGNE AF FØDEVARESTYRELSEN, OPKRÆVER GEBYR FOR BL.A. FLYTNING AF DYR I CHR-REGISTRET, BESÆTNINGSGEBYR, GUL KORT-ORDNING OG DYREVELFÆRDSKONTROL.

DC Ejerservice har modtaget en del opbringninger fra svineproducenter, der spørger undrende til et brev fra Videncentret for Landbrug, udsendt på vegne af Fødevarestyrelsen, som indeholder en udspecificeret opkrævning for f.eks. flytning af dyr i CHR-registret, besæt-

ningsgebyr, afgifter vedrørende Veterinærrejseholdet, dyrevelfærdskontrol og Gult Kort-ordningen.

Sammen med regningen har Fødevarestyrelsen vedlagt de vedtagne lovbestemmelser, så man kan læse, hvorfor beløbene bliver opkrævet.

Forklaringen er kort, at det blev besluttet i forbindelse med Veterinærforlig 2, at udgifterne på de ovenfor nævnte områder skal være brugerbetalte.

Veterinærforlig 2, som trådte i kraft ved årsskiftet, blev vedtaget i folketinget med samtlige partiers velsignelse.



HVIS JEG KUNNE SKAFFE SMÅGRISENE, SÅ ...

HANS NIELSEN KØRER ALT IND-ALT UD PÅ SIN ENE EJENDOM OG VILLE ØNSKE, HAN KUNNE GØRE DET SAMME PÅ HANS ANDEN EJENDOM. HVORFOR? FORDI, DET ER DET ENESTE RIGTIGE.

Hans Nielsen fra Herning bliver næppe fornærmet, hvis han bliver betegnet som en mand af forholdsvis få ord. Derfor har det så meget desto mere vægt, når han siger, at produktionskonceptet Alt ind-Alt ud (AI/AU), er det eneste rigtige for slagtesvineproducenter af mellemstørrelsen.

- jeg har altid kørt Alt ind-Alt ud på min ene ejendom, og hvis min leverandør af smågrise kunne levere mange nok på én gang, så ville jeg uden tvivl køre alt ind-alt ud på min anden ejendom også, siger Hans Nielsen ved køkkenbordet, hvor han puster ud efter at have læsset 165 grise til slagteriet i Herning.

Læsset var det sidste ud af fire, og dermed afslutningen på endnu et hold AI/AU på 525 grise.

Mens Hans Nielsen taler med Danish Crown er konen Tove allerede i gang med højtryksrensningen. Det kan nemlig ikke gå hurtigt nok med at vaske ned og gøre rent i stalden, mens møget endnu er blødt.

- Vi går hysterisk meget op i, at stalden er fuldstændig og aldeles rengjort og klargjort, inden vi sætter næste hold grise ind. Og der er ingen der slår mine kone i at bruge en højtryksrenser, siger Hans Nielsen ikke uden en vis stolthed i stemmen.

Selvom han har kørt AI/AU i mange år, meldte han sig omgående til at være med i Danish Crowns AI/AU koncept, da muligheden bød sig. Danish Crown kunne nemlig tilbyde noget nyt, som var svært tillokkende – tæt opfølgning og rådgivning til en pris af fire kroner pr. gris inklusiv E-kontrol og ikke mindst en højere basisvægt på to kg samt mulighed for leverance af 5 % undervægtige.

- Vi har været og er utroligt tilfredse med den rådgivning og service, vi modtager fra DC Ejerservice

og specielt Søren Højby. Vi bliver virkelig holdt til ilden, og vi bliver venligt, men bestemt bedt om at ændre dette og hint, siger Hans Nielsen.

Nogle af de ændringer, han hentyder til, gælder blandt andet at gå efter en højere kødprocent ved en mere restriktiv fodring. Og det har virket. Kødprocenten er gået op fra 59,7 til 60 %, og foderforbruget er faldet fra 2,95 til 2,63 foderenheder pr. kg tilvækst.

Andre ting som Hans Nielsen er blevet rådgivet til er flere og bedre vandnipler, mere fokus på udvejning og mere fokus på de store galtgrise.

- De store galtgrise ligger og vogter over fodertruet og holder de andre væk. Derfor sorterer vi dem fra, så snart de er tunge nok og kører dem på slagteriet. Så har vi skiftet vandnipler, og så faldt foderforbruget – præcis som Søren Højby havde sagt, det ville.

Og hvor meget har Danish Crown så måtte betale Hans Nielsen for at rose AI/AU i så høje toner? Ikke en reje. For ifølge den tilfødte svinebonde er der nærmest ingen ulemper ved konceptet.

- Vi har en gennemsnitlig tilvækst på 972 gram. Vi har en dødelighed på 2,4 pct., og vi rammer en gennemsnitsvægt på 82,98 kg. Og så er pasningen af grisene så meget nemmere, når de alle sammen er på samme trin. I dag behøver vi kun at kigge til dyrene to gange om dagen. Det frigiver en masse tid til at koncentrere sig om noget andet.

Så kort kan det opsummeres. Og mens snakken ved køkkenbordet er ved at være færdig, knokler Hans Nielsen kone videre med højtryksrensningen i den tømte stald.

- Jeg kan kun anbefale konceptet, smiler Hans Nielsen forsigtigt.



HAR OVERVEJET ALT IND-ALT UD?

PRODUKTIONSKONCEPTET ALT IND-ALT UD BYDER PÅ MANGE FORDELE FOR SMÅ OG MELLESTORE SLAGTESVINPRODUCENTER – IKKE MINDST ET HØJERE DÆKNINGSBIDRAG.

Danish Crown har i snart to år kørt konceptet Alt ind-alt ud (AI/AU) på ejendomsniveau, og erfaringerne viser, at produktionsformen passer rigtigt godt til små- og mellemstore slagtesvineproducenter, som ønsker at få mere styr på produktionen og ikke mindst et højere dækningsbidrag.

Konceptet AI/AU ser i punktform sådan ud:

- Tæt samarbejde og opfølgning med den enkelte andelshaver
- Konsekvent AI/AU-produktion på ejendomsniveau
- Besøg inden indsættelse m. staldgennemgang
- Leveringsstrategi og beregning af optimal slagtevægt
- Rådgivning
- E-kontrol med opfølgning og mål for næste hold
- Betaling pr. gris på mellem 5 og 1 kr./gris
- Første ½ år gratis
- Kontrakt tilrettet AI/AU-konceptet
- Opstartskursus og nyhedsbrev
- Hotline

Mulighed for tilvalg

- Finansiering af grise på købekontrakt
- Tilbud om kontakt til foderleverandører
- Formidling af ekstra arbejdskraft
- Smågrise leverancer: prioriterede puljegrise fra SPF

Konceptbetaling pr. abonnement

Første 1000 svin/år 5. kr.
 Mellem 1000-2000 svin/år 4. kr.
 Mellem 2000-3000 svin/år 3. kr.
 Mellem 3000-4000 svin/år 2. kr.
 Over 4000 svin pr. år 1. kr.

Udbytte

- Markant bedre sundhed
- Mindre medicinforbrug
- Lavere dødelighed
- Bedre trivsel
- Lavere foderforbrug pr. kg tilvækst
- Højere afregningspriser pr. kg kød
- Bedre udvejning
- Bedre logistik og leveringsstrategi
- 30 kr. i øget DB

Samlet set er det lykkedes producenterne, som har deltaget eller deltager i konceptet at øge deres DB/gris med i gennemsnit 30 kr./gris.

Tabellen herunder viser, hvor gevinsten er hentet. Kolonne 4 viser AI/AU-resultaterne sammenlignet med hhv. de 25 % ringeste (kolonne 2), samt gennemsnitsbesætningen (kolonne 3). Kolonne 5 og 6 viser hhv. gevinsten i kr./svin ved konceptet i forhold til de 25 % dårligste og gennemsnittet. Gevinsten ved en forbedret tilvækst ikke regnet med i summen.

	25 % dårligste	Gennemsnit	AI/AU*	Økonomi 25 % dårligste	Økonomi gennemsnit
Dødelighed	5 %	3,5 %	2,9 %	17 kr./svin	5 kr./svin
Foder	3,06 FEsv	2,87 FEsv	2,82 FVsv	37 kr./svin	8 kr./svin
Optimal vægt	-2,8 kg	-2,0 kg	0	14 kr./svin	10 kr./svin
Tilvækst	809 g	899 g	946 g	0-24 kr./svin	0-8 kr./svin
Kød pct.	60,2	60,2	60,3	1 kr./svin	1 kr./svin
Overvægt	13 øre/kg	13 øre/kg	11 øre/kg	2 kr./svin	2 kr./svin
Logistik	7 øre/kg	7 øre/kg	3 øre/kg	4 kr./svin	4 kr./svin
I alt				75 kr./svin	30 kr./svin

* 30 besætninger, fra 600 til 3400 stipladser, alle staldtyper, tør- og vådfoder – hjemmeblander og indkøbt, Primært puljegrise, SPF + MYC + AP 6 og 12. Ingen PRRS, ingen ondartet lungesyg.

Når man køber puljegrise til AI/AU adskiller systemet sig fra den normale pulje ved, at landmanden aftaler med SPF frem i tiden, hvornår grisene skal leveres og i hvilke intervaller. SPF prioriterer her efter puljegriseaftalerne før almindelige puljekøbere og før eksport.

Danish Crown samarbejder om AI/AU med:

SPF, Agrosoft, DLG og Danish Agro

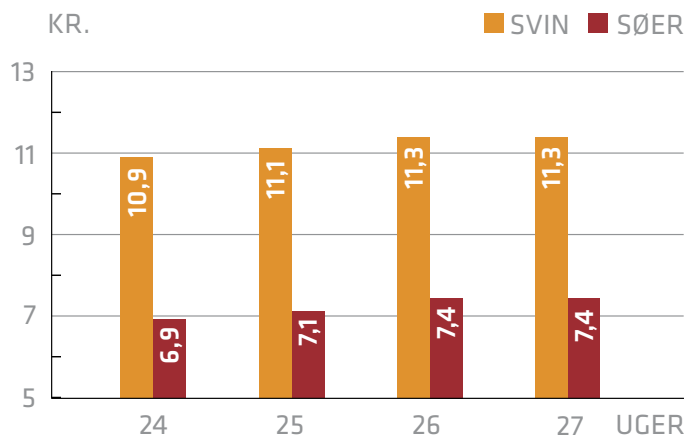
Tom stald - ring til os

For at finde ud af om Alt ind-alt ud er noget for dig, så få DC Ejerservice's konsulenter til at lave en udregning på din tomme stald:

Søren Højby på tlf.: 51 16 28 40 eller mail: sohs@danishcrown.dk

Anders Nørgaard på tlf.: 89 19 13 32 eller mail: anno@danishcrown.dk

NOTERINGER DE SIDSTE FIRE UGER



Læs den udvidede svinenotering her:
www.danishcrown.dk/svinenoteringen

MARKEDS- BERETNINGEN

De europæiske markeder for fersk kød er stabile i denne uge. De seneste ugers stigninger er nu ved at blive konsolideret i markedet, og vi ser en god efterspørgsel med let stigende priser på skinker.

Nakker og kamme er uforandrede på et tilfredsstillende niveau.

Bove og produktionskød afsættes fortsat stabilt i et anstrengt marked.

3. landende er uforandrede i forhold til sidste uge.





DANMARKS STØRSTE SLAGTERFORRETNING VOKSER

På bare seks år er Danish Crowns afdeling i Sdr. Felding vokset fra bare tre medarbejdere til i dag at beskæftige 65 fuldtidsansatte. Derfor er der også brug for mere plads. Lige nu knokler håndværkerne for at færdiggøre en tilbygning på 400 kvadratmeter.

- Efterspørgslen på indbydende produkter, som forbrugerne forholdsvis hurtigt kan tilberede, vokser hele tiden. Det er præcis den type "komfurklare" produkter, som afdelingen i Sdr. Felding er specialister i, så derfor ser vi stadig et pænt vækstpotentiale på det her område, fortæller DC Beefs salgsdirektør Finn Klostermann.

Fabrikschefen i Sdr. Felding hedder Kim Smed. Han var en af de tre, der i 2007 blev ansat til at bygge afdelingen op. Det er også ham, der uden at blinke – og med stor faglig stolthed – kalder sin fabrik for "Danmarks største slagterforretning".

- Det, vi fremstiller her, er i bund og grund præcis de samme produkter, som hver dag bliver langet over disken rundt omkring i slagterforretningerne. Forskellen er bare, at forbrugerne kan købe vores produkter i supermarkederne, når de

alligevel skal købe mælk og mel.

Selektering, modning og portionering, det er nøgleordene i det daglige arbejde for Kim Smed og hans folk. For det første bruger de meget tid på at udvælge og sikre sig, at råvarerne har den rigtige kvalitet. Derefter modnes kødet, så forbrugerne får et mørt og lækkert produkt. Og til sidst opskæres og pakkes produkterne i portioner, som er nøje tilpasset forbrugernes ønsker anno 2013.

Lige nu, hvor det er sæson for kød til grillen, bliver der hver dag marineret flere tusinde flanksteak og okseroast i Sdr. Felding. Når det bliver efterår, er det andre produkter, der er på hylderne i supermarkederne.

- Hvis jeg kan gøre en tidskrævende opskrift til hverdagsmad, som kan tilberedes på under en time, så har vi et godt grundlag for et nyt produkt, fortæller Pia Mejl Krautwald, der er produktudvikler i DC Beef. Hun har konstant antennerne ude for at få ideer til nye produkter og nævner de marinerede okseroast, som et af de produkter som forbrugerne har taget til sig.

- Når solen skinner, så får folk lyst til

at tænde op i grillen, men en okseroast skal altså ligge i marinaden i mere end en time for virkelig at smage af noget, så det er ikke noget, hr. og fru Jensen selv lige får gjort til hverdag. Der har vi helt tydeligt skabt et produkt, hvor både mængden og prisen rammer plet, konstaterer Pia Mejl Krautwald.

Tilbygningen i Sdr. Felding skal stå færdig til september. De 400 kvadratmeter er opdelt i 300 kvadratmeter kølerum og 100 kvadratmeter fryserum, som gør det muligt at inddrage de nuværende køle- og fryserum til produktion.

Sommerferie på kreaturslagterierne

Danish Crowns kreaturslagterier afvikler i løbet af sommeren ferie i følgende uger:

Ålborg – uge 27 og 28

(første 2 uger i juli)

Holstebro – uge 29 og 30

(næste 2 uger i juli)

Tønder - holder ikke ferielukket

Sommerferie medfører ofte prisfald, men hvor vidt det sker, og hvor meget priserne ændres, er der ikke taget stilling til, oplyser DC Ejerservice.



DC BEEF GÅR FORREST I KAMPEN FOR AT SIKRE HØJERE PRODUKTION I DANMARK

FRA 1. AUGUST HÆVER DC BEEF INTRODUKTIONSTILLÆGGET FOR NYE KREATURANDELSHAVERE FRA 50 ØRE/KG I ET ÅR TIL 1 KR/KG I TO ÅR.

Nye tider kræver nye metoder, og når råvaregrundlaget i disse år er under voldsomt pres som følge af finanskrisen og dårlige rammevilkår, ønsker DC Beef at stimulere produktionen så meget, som det er økonomisk ansvarligt.

Derfor hæves introduktionstillægget fra 50 øre/kg i et år til 1 kr./kg i en dobbelt så lang periode på to år. Forhøjelsen gælder fra den 1. august 2013.

Forhåbningen er, at introduktionstillægget kan give en økonomisk håndsrækning til unge landmænd, der vil ind i erhvervet, men også hjælpe andre landmænd, som ønsker at etablere en oksekødsproduktion.

- Det er helt afgørende for de danske mælkeproducenter og kødkvægsproducenter, at de kan skabe et overskud på deres produktion, og det kniber gevaldigt i disse år. Derfor går vi som slagteri ind og støtter og stimulerer produktionen i det omfang, vi kan få økonomien til at hænge sammen, siger formand for DC Beef Peder Philipp.

Politikerne må gøre deres

Formanden understreger, at det er et fælles ansvar at sikre, at vi i Danmark bevarer en mælke- og oksekødsproduktion. Det betyder, at andelsselskaberne må gøre, hvad de kan, men at det politiske system i særdeleshed må skabe de rammevilkår, der er bydende nødvendige for, at de danske landmænd kan konkurrere med kollegaerne i EU.

- Vi kan som andelsselskab, der skal konkurrere i et frit marked, ikke trylle. Vi kan ikke bare hæve afregningen, indtil

vores ejere tjener nok penge til at få sorte tal på bundlinjen. Gør vi det, bliver vores produkter usælgelige. Derfor er det politikernes opgave at sikre, at de danske landmænd får lige vilkår. Får de det, så skal kvægbruget nok sørge for vækst i arbejdspladser og indtægter til Danmark, siger Peder Philipp.

For at gå forrest i kampen for en dansk mælke- og oksekødsproduktion har branchen nedsat "Kvægbrugets Task Force".

Task Forcen, med repræsentanter for de store fødevarer virksomheder, finanssektoren og forskningsverdenen, har netop offentliggjort sin analyse og forslag til en række tiltag, der kan bidrage til at realisere vækstpotentialet i dansk kvægbrug og skabe muligheder for truede bedrifter.

5.500 flere arbejdspladser

Hovedbudskabet i rapporten er, at kvægbruget har et stort vækstpotentiale, der kan øge Danmarks eksportindtægter med mere end 4,5 milliarder kroner og sikre mindst 5.500 arbejdspladser frem mod 2020.

Målsætningen bygger på en forventning om, at de danske mælkeproducenter kan producere en milliard kg mælk mere end i dag, når mælkekvoterne fjernes i 2015, og at produktionen af slagtekalve kan øges med 65.000 årligt.

Forudsætningen for, at vækstpotentialet realiseres er, at kvægbruget overvinder de aktuelle økonomiske udfordringer og leverer en øget produktion med en tilfredsstillende indtjening for landmanden.

Fordele som andelshaver i DC Beef

Med det forhøjede introduktionstillæg har DC Beef sammensat en stærk vifte af økonomiske støtteordninger, der skal stimulere produktionen af oksekød i Danmark:

Nybygningstillæg

Tillægget gives til nybyggerier til slagtekalve eller anden kødproduktion, hvor der ikke tidligere har været produktionsanlæg.

- der gives ikke til renovering, tilpasninger, inventarudskiftninger o.lign.
- der udbetales et tillæg på 50 øre/kg i fem år
- der er ingen øvre grænse for muligheder for udvidelse
- ordningen kan kombineres med introduktionstillægget.

Ombygningstillæg

Tillægget gives til ombygninger af produktionsenheder til slagtekalve eller anden kødproduktion. Også uudnyttede stalde, der har stået tomme i mindst 6 mdr., kan få tillæg.

- der udbetales et tillæg på 50 øre/kg i fem år
- der er ingen øvre grænse for muligheder for udvidelse
- ordningen kan kombineres med introduktionstillægget.

Bonustillæg

Her er muligheden for at prøve fordelene ved at levere til Danish Crown i op til seks måneder uden at være andelshaver. Tillægget i prøveperioden udgør 1,00 kr/kg slagtekilo.

- Én bonusperiode pr. leverandør.
- Vi tilbyder en tidsbegrænset bonuslevering i maks. seks måneder. Du kan stoppe med øjeblikkelig virkning inden for de seks måneder.

Rettigheder som bonus-leverandør:

- bonus udbetales løbende
- ret til at levere dyr under koncepter som Dansk Kalv, Friland Kødkvæg, Friland Økologi, Limousine Unik mm.
- ret til returslagtninger (op til to dyr på meget lempelige vilkår).

REKORD-TYR PÅ 1700 KG SLAGTET I AALBORG

DANISH CROWNS KREATUR-SLAGTERI I AALBORG SLAGTEDE MIDT I JUNI EN USÆDVANLIG STOR TYR. KÆMPETYREN VEJEDE OMKRING 1.700 KG FØR SLAGTNING, OG DEN ENDELIGE SLAGTEVÆGT ENDTE PÅ 995 KG.

Tyren var af racen Simmentaler og er formentlig den største tyr, der nogensinde er slagtet på kreaturslagteriet i Aalborg. Og den havde følgeskab af en næsten lige så stor kleppert.

- Det er sjældent, vi får så store tyre ind, men tirsdag havde vi faktisk to kæmpetyre samme dag. Den anden tyr vejede omkring 1.600 kg før slagtning og endte med en slagtevægt på 898 kg, siger slagtemester Morten Poulsen fra Danish Crown i Aalborg.

Han stod selv for aflivningen af tyrene og havde to kolleger til at slagte og opskære dyrene.

- Når vi får så store dyr ind, er vi nødt til at tage vores nødslagteri i brug, for de er så tunge, at vi ellers risikerer nedbrud på kæderne i det rigtige slagteri, siger Morten Poulsen.

Kødkvægsrace størrelse Extra Large

Simmentaler-racen er blandt de mest udbredte kvæg-racer på kloden. I Danmark vejer udvoksede køer 900-1.000 kg og udvoksede tyre 1.400-1.500 kg. Selvom der normalt er tale om store dyr, var de to tyre altså størrelse XL for racen.

Kødet fra de store tyre bliver typisk brugt til farsvarer.



KREATURNOTERINGEN

Uge 26

Formkode	14	11	8	5	2	Ændr.
	E	U	R	O	P	Øre/kg

Kalv u. 8 mdr.

	29,95	29,35	28,75	28,15	-	0
--	-------	-------	-------	-------	---	---

Dansk Kalv

180-240 Kg.	27,35	27,35	27,35	26,85	-	-
-------------	-------	-------	-------	-------	---	---

Ungtyre u. 24 mdr. og kvier u. 16 mdr.

160 Kg.	25,80	25,20	24,80	24,10	21,00	-
200 Kg.	26,80	26,20	25,75	24,80	21,90	-
260 Kg.	28,75	28,15	27,65	26,40	23,70	-
380 Kg.	28,75	28,15	27,65	23,30	20,10	-
400 Kg.	26,55	25,45	24,70	22,70	19,50	-

Tyre på 24 mdr. og derover

	21,05	20,00	18,95	17,90	15,55	-
--	-------	-------	-------	-------	-------	---

Kvier og stude fra 16 til 42 mdr. *

230-340 Kg.	29,70	27,60	25,50	23,60	-	-
-------------	-------	-------	-------	-------	---	---

Kvier, unge køer og stude u. 42 mdr.

400 Kg.	29,10	27,00	25,05	24,20	21,95	-
300 Kg.	29,10	27,00	24,90	23,00	20,55	-
240 Kg.	28,50	26,40	24,30	22,40	19,45	-
180 Kg.	26,30	24,20	22,00	20,20	17,75	-

Køer og kvier på 42 mdr. og derover

400 Kg.	27,75	26,25	24,75	24,20	21,95	-
300 Kg.	25,05	23,55	22,55	21,85	19,80	-
240 Kg.	21,35	20,00	19,10	18,65	18,20	-
180 Kg.	20,75	19,25	18,50	17,50	17,20	-

* Skal opfylde fedme 3 og 4, samt farve 3

Linær vægtafregning - Under/over Laveste/højeste vægt medfører uændret pris
Ungtyre og kviekalve under 140 kg afregnes efter værdi.

TILLÆG PÅ KREATURER TIL FRILAND

Uge 26

Økologi	Tilæg til DC-notering	
Kategori	Kr./kg	
Ungtyre u/12 mdr.	1,85 ¹	
Kvier og Stude	Variabelt tillæg	2,75 ¹
	Kontrakttillæg*	2,00 ¹
Køer	2,00 ¹	
Restgruppe	1,25 ¹	

Frilands-koncepter	Tilæg til DC-notering	
Kategori	Kr./kg	
Friland Limousine Unik		
Tyre og Kviekalve u/12 mdr.	Variabelt tillæg	1,00 ¹
	Kontrakttillæg*	1,00 ¹
Friland Kødkvæg (75% race)	Variabelt tillæg	0,50 ¹
	Kontrakttillæg*	1,00
Friland Kødkvæg Krydsning	Variabelt tillæg	0,25 ¹
	Kontrakttillæg*	0,75

*) Kvalitetsgodkendte dyr på kontrakt afregnes med variabelt tillæg + kontrakttillæg

1) Tillæggene gives til dyr, som overholder veldefinerede kvalitetskrav

Priserne er excl. restbetaling
Spørgsmål til koncepter; kontakt:
Friland A/S, Marsvej 43, 8960 Randers SØ,
Tlf. 8919 2763

Tilmelding af kreaturer til slagting, returslagtninger mv.

Via hjemmesiden www.danishcrown.dk/ejer
eller
ring på Danish Crowns Servicetelefon 7013 3131
eller

Ring til et af slagterierne
Aalborg 8919 2660 • Holstebro 8919 2850 • Tønder 8919 3270

samt administrationen:
Herning 8919 2400 • Friland 8919 2763

LÆKKERIER I LIBANON

I 55 ÅR HAR MOUSSALLEM BROS. IMPORTERET DANSK SPECIALITETER FRA DANISH CROWN OG TULIP

Mange danskeres indtryk af Libanon handler om borgerkrigen i fra 1975 til 1990 og de store konsekvenser, den havde for landets befolkning.

Men Libanon er også et land med stolte handelstraditioner og fødevarer-rebutikker, der bugner af de lækreste specialiteter fra Europa.

- Butikkerne i Beirut bugner af lækre fødevarer. Vi har kun en lille lokal produktion, men til gengæld rigtig mange virksomheder, der importerer varer fra Europa, og derfor er Beirut et fantastisk sted at købe ind til et godt måltid, forklarer direktør i Moussallem Bros., Joe Abdallah, hvis firma importerer både kødprodukter, mejeriprodukter, drikkevarer, slik og meget andet.

Det hele startede dog med Celebrity i 1958. Et mærke som dengang tilhørte Danish Crown, som blev den første leverandør til Moussallem Bros.

Dengang var Joe Abdallahs svigerfar i spidsen for firmaet, og han opbyggede et tæt bånd til samarbejdspartneren i Danmark. Et bånd, der stadig eksisterer i dag.

- Tulip og Danish Crown har altid været villige til at lytte. Et af problemerne i begyndelsen var, at den danske konserver havde meget danske navne. Derfor spurgte min svigerfar, om det var muligt at få skabt et mere internationalt navn, og på den baggrund blev Celebrity-brandet opfundet. Et brand som i dag bruges over hele verden, siger Joe Abdallah.

Et skifte

Importen af konserverprodukter er fortsat, men forretningen er også udvidet i takt med, at forholdene i Libanon har ændret sig.

- Da vi begyndte med konserver, var vi jo i en situation, hvor fryserne og køleskabe var sjældne. Derfor var det naturligt at købe konserver, men efterhånden som køleskabe og fryserne er blevet almindelige, har vi gradvist flyttet handlen over på andre områder, forklarer Joe Abdallah.

Et af de første store skift var importen af Wenbo Salami og senere Superior ham "Le Copenhague".

- Det var specielt, fordi vi i begyndelsen kun bestilte meget små mængder. Normalt ville vi nok ikke have fået lov, men på grund af det mangeårige samarbejde gav Danish Crown os muligheden, og siden da har vi stødt øget importen af både salami og andre kølede produkter, forklarer Joe Abdallah.

Svære tider

Som direktør i Libanon ved han dog bedre end de fleste, at der er mange ting, der kan påvirke forretningen.

Mest udtalt selvfølgelig den libanesiske borgerkrig fra 1975 til 1990, som satte sig store spor i landet, men også de nye omvæltninger i Mellemøsten har betydning for Libanon og for Mousallem Bros.

- Hele området er jo politisk ustabil, og det har betydning for forretningen på flere måder.

For det første fordi turisterne bliver væk, og for det andet fordi vi ikke længere kan sælge varer til Syrien. Inden borgerkrigen var der mange, der tog den korte køretur fra Damaskus til Beirut for at hente fødevarer af højeste kvalitet, men det er blevet alt for farligt, forklarer Joe Abdallah.

Samtidig er konkurrencen blevet hårdere, og markedet er presset, så derfor er Joe Abdallah tilfreds med status quo, og han vil meget gerne holde fast i samarbejdet med Tulip.

- Den betyder noget helt specielt, fordi det var der, det hele startede. Man kan

sige, at forretningen med Tulip er hele fundamentet for den virksomhed, vi har i dag, så derfor bliver Tulip aldrig bare til én leverandør blandt mange andre, siger Joe Abdallah.



TULIP I FAABORG LAVER MAD TIL LANDSSTÆVNET

DER BLIVER TRAVLHED HOS TULIP I FAABORG, NÅR DGI HOLDER LANDSSTÆVNE I ESBJERG. DET ER NEMLIG PÅ HAVNEN I FAABORG, AT MADEN BLIVER TILBEREDT TIL DE MERE END 23.000 DELTAGERE.

Gryderne er lidt større end normalt, når Tulip i Faaborg står for madlavningen til en stor del af de over 23.000 deltagende ved DGI's landstævne i perioden 4. til 7. juli.

De kan blandt andet se frem til gullasch, kylling i karry og kødsovs. Alt sammen tilberedt under kyndig vejledning af kok og produktudvikler i Tulip Henrik Kirkegaard, der for tredje gang er chefkok i forbindelse med et landstævne:

- Det er jo mad til aktive unge mennesker, og derfor er der også mange krav til maden. Den skal både være sund og nærende, og så skal den selvfølgelig smage godt. Og det gør den, fastslår Henrik Kirkegaard.

Temperaturen er afgørende

Han har også ansvaret for at sikre, at maden bliver leveret til landstævnet med den rette temperatur, så ingen deltagere risikerer at blive syge af at spise deres aftensmad.

- Når maden bliver lavet i Faaborg og transporteret til Esbjerg, er det jo meget vigtigt, at vi sikrer, at maden ikke bliver kold undervejs. Temperaturen må på intet tidspunkt komme under 65 grader, for så skal maden ganske simpelt smides ud. Derfor transporterer vi vores produkter i specielle termokasser og i biler, der bliver varmet op på turen. Heldigvis har vi hentet masser af

erfaring ved tidligere landstævner, så vi ved præcist, hvordan opgaven, skal løses, siger Henrik Kirkegaard.

Menuen er derfor også udviklet med udgangspunkt i, at maden ikke kommer til at smage dårligere af den lange transporttid, og Henrik Kirkegaard vil selv være til stede, når deltagerne ved Landstævnet sætter tænderne i maden.

- Selvfølgelig er jeg spændt på, om de kan lide den. Som kok er det jo også min faglige stolthed, der er på spil, så derfor er jeg også på plads i teltet under serveringen, så jeg kan få en fornemmelse af, hvordan maden bliver modtaget, siger Henrik Kirkegaard, der mandag til onsdag laver mad til godt 5.000 mennesker, mens der skal serveres knap 15.000 portioner torsdag, fredag og lørdag.

